

DOUMIX?



**BOOST YOUR
CREATIVITY!**





**IF YOU HAVE TO MIX
MIX THE UNEXPECTED.**

**CREATIVITÀ, INNOVAZIONE
E VERSATILITÀ, A OGNI SORSO.**

Sogni di emergere nel mondo della miscelazione con proposte **variegata, audaci e di tendenza?** DOUMIX® è la risposta che tu e l'intero mercato stavate aspettando.

Dal genio pioniere di **MEC3**, un brand innovativo e anticonformista studiato per rendere la tua offerta **sbalorditiva** grazie a **6 linee di prodotti** tutti da mixare, adatti a **ogni ora del giorno e della notte** e **premium quality**, grazie all'alta concentrazione di materie prime.

Tutto questo, con la massima **praticità ed ergonomia**.

**BOOST YOUR CREATIVITY
BOOST YOUR COOLNESS
BOOST YOUR SUCCESS**

**IF YOU HAVE TO MIX
MIX THE UNEXPECTED.**

**CREATIVITY, INNOVATION AND
VERSATILITY, WITH EVERY SIP.**

*Do you dream of emerging in the world of mixology with a **variety of daring and trendy proposals?** DOUMIX® is the answer that you and the entire market have been waiting for.*

*From the pioneering genius of **MEC3**, an innovative and non-conformist brand, designed to make your offer **stunning**, thanks to **6 product lines** ready to be mixed, **suitable for any time of the day or night** and of **premium quality**, thanks to the high concentration of raw materials.*

*All this, with maximum **practicality and user friendliness**.*

**BOOST YOUR CREATIVITY
BOOST YOUR COOLNESS
BOOST YOUR SUCCESS**

DOUMIX?®

CORDIAL 0,5 L 6 X BOX



NEW

**N.1
BERGAMOT
& ROSEMARY**
COD.22700



NEW

**N.2
PINEAPPLE
& PINK PEPPER**
COD.22701



NEW

**N.3
CRANBERRY
& THYME**
COD.22702

Tre combinazioni inaspettate di **frutta e spezie**, perfettamente bilanciate tra acidità e dolcezza, pensate per ipnotizzare ogni palato con un profilo aromatico travolgente e caratterizzare i tuoi **drink** con un tratto distintivo unico: il tuo.

**IL TUO ANTIDOTO PRODIGIOSO
AI DRINK NOIOSI, SEMPRE UGUALI.**

DOUMIX? CORDIAL

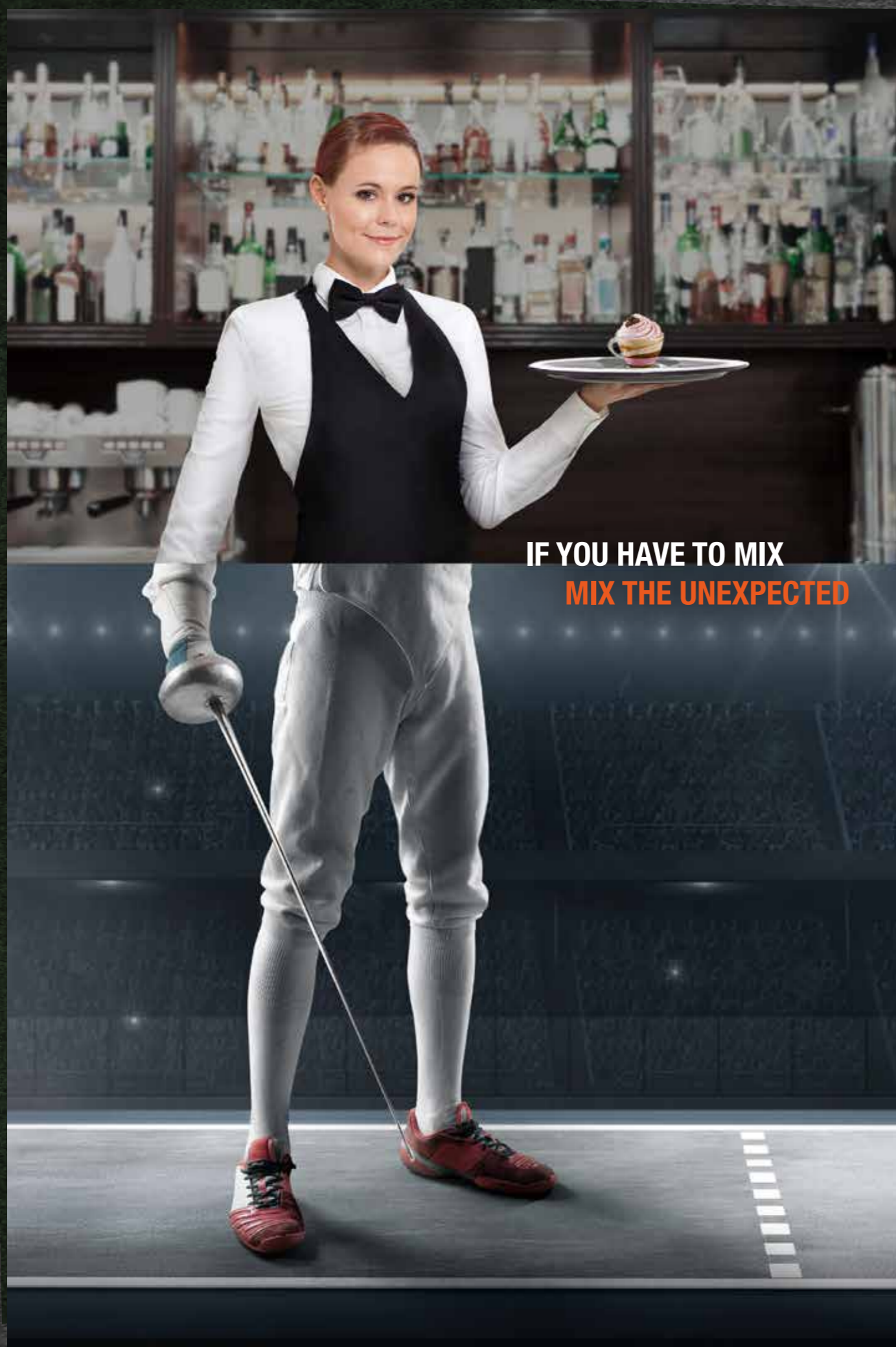
*Three unexpected combinations of **fruit and spices**, perfectly balanced between acidity and sweetness, studied to hypnotize every palate with an overwhelming aromatic profile and to characterize your drinks with a unique and distinctive quality:*
**YOUR EXTRAORDINARY ANTIDOTE
FOR BORING DRINKS.**

DOUMIX?

BY MEC3



Your prodigious mixer



IF YOU HAVE TO MIX
MIX THE UNEXPECTED

Libera la creatività dalle convenzioni, dai "non si può fare", con **DOuMIX?® Cream**. Golosissime creme in tanti gusti e dalla qualità ineccepibile, studiate per far decollare **espressi gourmet, iced cold coffee, creme fredde, frozen** e molto altro.

LE CREME CHE HANNO FATTO IL SUCCESSO DI MEC3 SONO PRONTE A FARE ANCHE IL TUO.

DOuMIX? cream

*Free creativity from the conventions of, "it can't be done", by using **DOuMIX?® Cream**. Delicious different flavoured creams of impeccable quality, studied to make **gourmet espresso coffees, iced cold coffee, frozen creams** and much more take off.*

THE CREAMS THAT HAVE MADE THE SUCCESS OF MEC3 ARE READY TO MAKE YOURS TOO.



CREAM 1,2 KG 6 X BOX



PEANUT
COD.14733A



PISTACHIO
COD.14735A



CARAMEL CREAM
COD.14737A



GIANDUIA CREAM
COD.14738A



WHITE CHOCOLATE FLAVOUR
COD.14739A



HAZELNUT PRALINÉ
COD.14785A



DARK CHOCOLATE FLAVOUR
COD.14729B



RUBY
COD.14789A



COOKIES
COD.14787A





Nell'universo della miscelazione niente è più come prima con queste **preparazioni ad alto contenuto di frutta** dal gusto straordinariamente intenso. Mixate con acqua o latte, e creatività q.b., offrono **smoothie** e **drink** eccezionali dal mattino a notte fonda.

**TUTTA LA GENUINITÀ DELLA FRUTTA FRESCA
MA PIÙ EASY, VERSATILI E READY TO USE.**

DOUMIX? fruit elixir



*In the universe of mixology, nothing is the same as it was before, with these fantastic **preparations with a high fruit content** and an extraordinarily intense taste. Mixed with water or milk, and as much creativity as necessary, they offer exceptional **smoothies** and **drinks** from early morning till late at night.*

**ALL THE GENUINNESS OF FRESH FRUIT BUT
EASIER, VERSATILE AND READY TO USE.**



**IF YOU HAVE TO MIX
MIX THE UNEXPECTED**

FRUIT ELIXIR 1,4 KG 6 X BOX



BANANA
COD.18439



NEW
APRICOT
COD.18512



NEW
DRAGON SUMMER
COD.18513



COCONUT
COD.18472



MANGO ALPHONSO
COD.18432



MARACUJA
COD.18438



MIXED BERRIES
COD.18433



PEACH
COD.18437



PINEAPPLE
COD.18434



RASPBERRY
COD.18436



STRAWBERRY
COD.18435





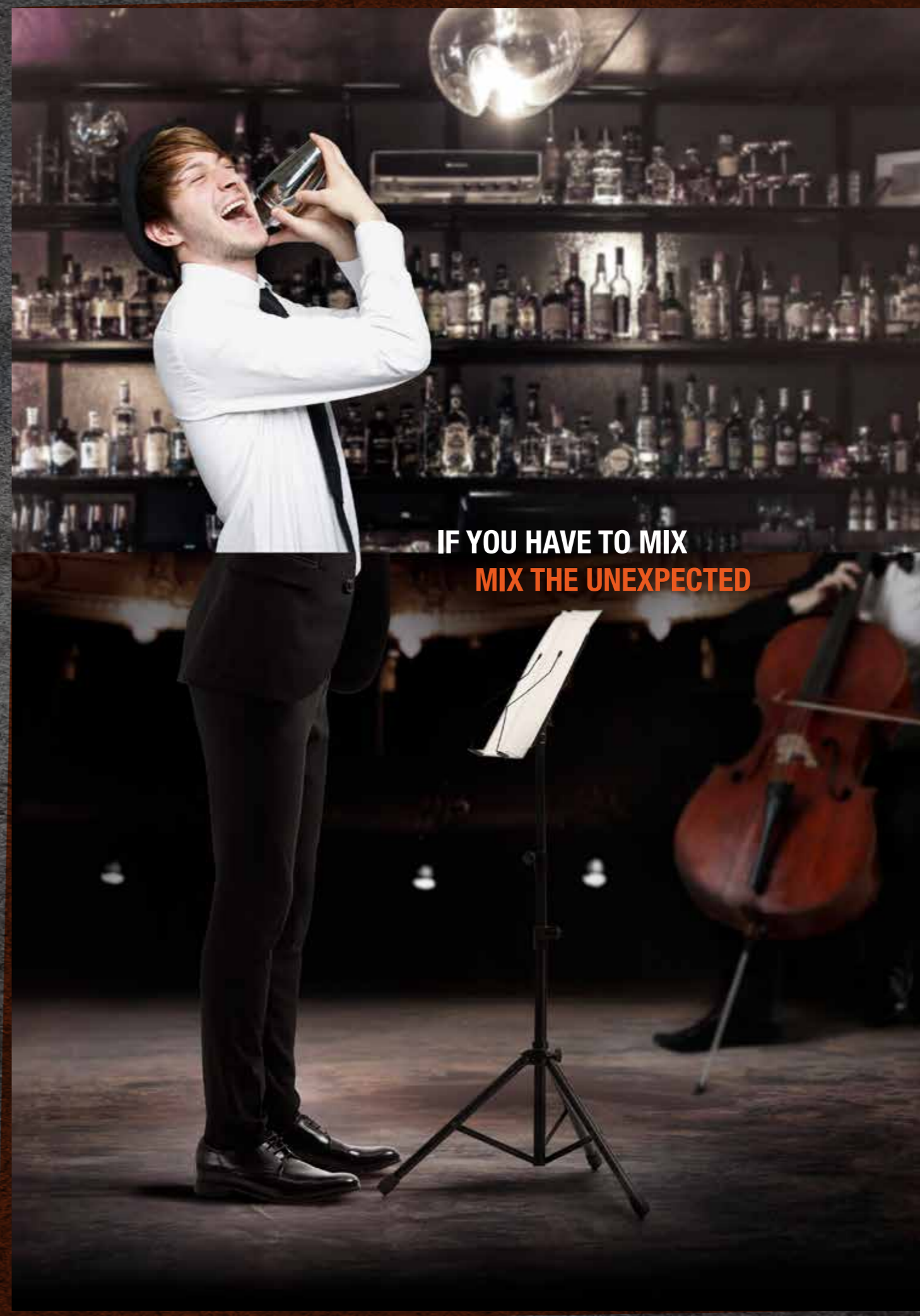
Pensi che il tuo shaker le abbia già viste tutte? Non hai ancora provato **DOuMIX?® Squeeze**. Una linea di **pre-mix** in tanti gusti cool che preserva la polpa e la texture tipiche del frutto potenziando la tua creatività in **cocktail**, **mocktail** e **drink aromatizzati**.

TANTA BUONA FRUTTA GIÀ PRONTA DA SQUEEZARE, 24 ORE SU 24.

DOuMIX? *Squeeze*

*Do you think your shaker has already seen it all? Well, you haven't tried **DOuMIX?® Squeeze** yet. A line of **pre-mixes** in many cool flavours that preserve the pulp and consistency typical of fruit, increasing your creativity in **cocktails**, **mocktails** and **aromatized drinks**.*

LOTS OF DELICIOUS FRUIT READY TO BE SQUEEZED, 24 HOURS A DAY.



**IF YOU HAVE TO MIX
MIX THE UNEXPECTED**

SQUEEZE 1 L 6 X BOX



NEW

PINK GRAPEFRUIT PARADISE
COD.21119



NEW

LIME MINT COOLER
COD.21118



BLUEBERRY BLOOM
COD.21106



COCONUT EMOTION
COD.21107



KIWI DELIGHT
COD.21108



MIXED BERRIES LUXURY
COD.21115



RASPBERRIES TEMPTATION
COD.21116



YUZU DESIRE
COD.21117



MULBERRY CRUSH
COD.21109



GUAPA BONITA
COD.21110



GREEN MELON BREEZE
COD.21111



MANGO ALPHONSO GLORY
COD.21100



MARACUJA PASSION
COD.21101



STRAWBERRY DREAM
COD.21102



PINEAPPLE SUNSHINE
COD.21112



POMEGRANATE POP
COD.21113



WATERMELON WAVE
COD.21114



PEACH ESCAPE
COD.21103



LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
COD.21104



CRANBERRY LOVE
COD.21105





IF YOU HAVE TO MIX
MIX THE UNEXPECTED



Una linea di sciroppi ad alta performance e in tanti gusti di tendenza, pronti a esprimere al massimo la tua creatività in **cocktail**, **mocktail**, **coffee specialities** e **milkshake** dalla grande personalità. Dalle prime luci del mattino all'ultimo drink della notte.

UN'ONDATA DI CREATIVITÀ E GUSTO,
IN POCHE GOCCE.

DOUMIX? syrup

*A line of high-performance syrups in lots of trendy flavours, ready to maximize your creativity in **cocktails**, **mocktails**, **coffee specialities** and **milkshakes** with great personality. From early morning to the last drink at night.*

A WAVE OF CREATIVITY AND TASTE,
IN JUST A FEW DROPS.



SYRUP 0,7 L 6 X BOX

COCKTAILS AND MORE:

NEW



ORGEAT
COD.22613

NEW



CANE SUGAR
COD.22612



ELDERFLOWER FLAVOUR
COD.22609



GRENADINE FLAVOUR
COD.22611



GREEN MINT
COD.22610



MINT
COD.22600A



PINK UNICORN
COD.22601A



BLUE UNICORN
COD.22602A



ROSE
COD.22603A

HOT BEVERAGE:



AMARETTO FLAVOUR
COD.22607



HAZELNUT FLAVOUR
COD.22608A



CINNAMON
COD.22604A



VANILLA FLAVOUR
COD.22605A



CARAMEL
COD.22606A



Tre sciroppi ispirati alle varietà di tè più amate e realizzati con materie prime selezionate, per aggiungere il sapore inconfondibile e ricercato del vero tè ad **ice tea**, **flavour tea** e tante altre **cold specialties**.

ESCI DAI SOLITI GUSTI E INFONDI STILE A OGNI TUO DRINK.

DOUMIX? syrup TEA

*Three syrups inspired by the most loved varieties of tea and made with selected raw materials, to add the unmistakable and refined flavour of real tea to **iced tea**, **flavoured tea**, and many other **cold specialties**.*

ABANDON THE USUAL TASTES AND INFUSE EVERY DRINK WITH STYLE.

SYRUP 0,7 L 6 X BOX

NEW



BLACK TEA
COD.22614

NEW



GREEN TEA
COD.22615

NEW



EARL GREY TEA
COD.22616



Una linea di basi complete ideali per realizzare in modo semplice e veloce gustose bevande fredde, calde e cremosi milkshake.

LE BASI, PER CREARE INEDITE ESPERIENZE SENSORIALI.

DOUMIX? base

A line of complete bases ideal for making delicious hot and cold drinks and creamy milkshakes, quickly and easily.

THE BASES FOR, CREATING A UNIQUE SENSORIAL EXPERIENCE.

BASE4SHAKE

Una base neutra per la realizzazione di bevande fredde e vellutati milkshake da utilizzare in combinazione con i prodotti delle linee Syrup, Squeeze, Fruit Elixir e Cream.

A neutral base for creating milkshake to use with the products of the lines Syrup, Squeeze, Fruit Elixir and Cream

DARK CHOCOLATE FLAVOUR BASE

Base completa per la preparazione di bevande fredde e milkshake al gusto di Cioccolato Fondente.

A complete base for the preparation of delicious Dark Chocolate flavoured milkshake.

HOT CHOCOLATE FLAVOUR BASE

Un preparato a base di cacao senza aromi, ideale per gustose cioccolate in tazza.

A cocoa based preparation without flavourings, ideal for delectable chocolate in a cup.

WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BASE

Base completa per la realizzazione di bevande fredde e milkshake al gusto di Cioccolato Bianco.

A complete base for the preparation of White Chocolate flavoured creamy milkshake.

FROZEN COFFEE BASE

Crema fredda al caffè dal gusto soave e avvolgente, semplice da preparare con l'ausilio del granitore.

Frozen coffee cream with a soave and embracing taste, simple to prepare with the help of the granita machine.

BASE 1 KG 12 X BOX

BASI PER MILKSHAKE BASES FOR MILKSHAKE



BASE4SHAKE
COD.21400



DARK CHOCOLATE FLAVOUR BASE
COD.21402



WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BASE
COD.21401



NEW
HOT CHOCOLATE FLAVOUR BASE
COD.21405
1 KG - 10 X BOX



NEW
FROZEN COFFEE BASE
COD.21406
1 KG - 10 X BOX



Trasforma le tue granite in una vera taste experience, con sapori e colori mai visti prima! Scopri **Granita Base al gusto neutro**, la base che, unita ai prodotti della linea **Squeeze**, dà vita a infiniti gusti direttamente nel bicchiere, oppure metti alla prova le **basi già aromatizzate**. Per un'offerta ricca e appealing, in tutta praticità.

ROMPI IL GHIACCIO CON INFINITI GUSTI E CREATIVITÀ!

DOUMIX? base GRANITE

*Transform your granita in a true taste experience, with flavours and colours never seen before! Discover **neutral flavour Granita Base**, a base that when united with the products of the line **Squeeze**, give life to infinite flavours directly in the glass, or why not try the **already flavoured bases**. For an extremely practical rich and appealing offer.*

BREAK THE ICE WITH INFINITE FLAVOURS AND CREATIVITY!



BASE 1 KG 12 X BOX



NEW

GRANITA BASE
COD.21404
1 KG - 10 X BOX



- GRANITA BASE LEMON..... COD. 21407
- GRANITA BASE STRAWBERRY COD. 21408
- GRANITA BASE SOUR BLACK CHERRY FLAVOUR COD. 21409
- GRANITA BASE GREEN APPLE FLAVOUR..... COD. 21410
- GRANITA BASE ORANGE COD. 21411
- GRANITA BASE MINT..... COD. 21412





DOURECIPE?



DOU ESPRESSO GOURMET?

♥ CREAM

INGREDIENTI

- DOUMIX?®
- CAFFÈ
- PANNA E DECORAZIONI

INGREDIENTS

- DOUMIX?®
- COFFEE ESPRESSO
- WHIPPED CREAM AND DECORATIONS



QUANTITÀ

- 10 G DI CREAM A SCELTA
- 25 G DI CAFFÈ ESPRESSO
- TOP PANNA MONTATA/GRANELLE

QUANTITY

- 10 G OF CREAM OF YOUR CHOICE
- 25 G OF ESPRESSO COFFEE
- TOP WITH WHIPPED CREAM/GRAINS

METODO

INSERISCI DIRETTAMENTE NEL BICCHIERE, NELL'ORDINE: PRODOTTO CREAM A SCELTA, CAFFÈ ESPRESSO E PANNA MONTATA.

METHOD

INSERT DIRECTLY IN THE GLASS IN THE FOLLOWING ORDER: CREAM PRODUCT OF YOUR CHOICE, ESPRESSO COFFEE AND WHIPPED CREAM.



GIANDUIA CREAM ESPRESSO GOURMET

INGREDIENTI

- 10 g di GIANDUIA CREAM
- 1 caffè espresso
- Panna montata

1. Inserisci la granella sul fondo della tazzina.
2. Versa 10 g GIANDUIA CREAM.
3. Versa l'espresso.
4. Ultima con panna montata.
5. Decora con granella.

INGREDIENTS

- 10 g of GIANDUIA CREAM
- 1 espresso coffee
- Whipped cream

1. Insert the grains in the bottom of the coffee cup.
2. Pour 10 g of GIANDUIA CREAM.
3. Pour the espresso coffee.
4. Finish with whipped cream.
5. Decorate with grains.



RUBY ESPRESSO GOURMET

INGREDIENTI

- Biscotto wafer sbriciolato
- 10 g di CREAM RUBY
- 25 g di caffè espresso
- Top di panna montata
- Wafer e spolverata di cacao

1. Metti sul fondo della tazzina i wafer tritati.
2. Versa 10 g di CREAM RUBY.
3. Versa l'espresso.
4. Ultima con panna montata.
5. Decora con pezzi di wafer e una spolverata di cacao.

INGREDIENTS

- Crumbled wafer biscuit
- 10 g of CREAM RUBY
- 25 g of espresso coffee
- Top with whipped cream
- Wafer and sprinkling of cocoa

1. Place in the bottom of a coffee cup the chopped wafers.
2. Pour 10 g of CREAM RUBY.
3. Pour the espresso coffee.
4. Finish with whipped cream.
5. Decorate with pieces of wafer and a sprinkling of cocoa.



DOuSPANISH LATTE?

♥ CREAM / SYRUP

INGREDIENTI

- LATTE E LATTE CONDENSATO
- CAFFÈ ESPRESSO
- DOuMIX?®
- GHIACCIO

INGREDIENTS

- MILK AND CONDENSED MILK
- ESPRESSO COFFEE
- DOuMIX?®
- ICE



360 ML
12 OZ

QUANTITÀ

- 120 ML DI LATTE
- 35 G DI LATTE CONDENSATO
- 50 G DI PRODOTTO
- 30 ML DI CAFFÈ ESPRESSO
- GHIACCIO Q.B.

QUANTITY

- 120 ML OF MILK
- 35 G OF CONDENSED MILK
- 50 G OF PRODUCT
- 30 ML OF ESPRESSO COFFEE
- ICE AS REQUIRED

METODO

UTILIZZA LO SHAKER 3 PEZZI. INSERISCI NELL'ORDINE: LATTE, LATTE CONDENSATO, PRODOTTO DOuMIX?®, GHIACCIO. SHAKERARE PER 10". FILTRA IL GHIACCIO CON LO STRAINER INSERITO NELLO SHAKER E SERVI DIRETTAMENTE NEL BICCHIERE PRECEDENTEMENTE DECORATO CON UN PRODOTTO A SCELTA DELLA LINEA CREAM RICOLMO DI GHIACCIO A CUBI. AGGIUNGI IL CAFFÈ ESPRESSO VERSANDOLO SUL GHIACCIO IN SOSPENSIONE. DECORA A PIACERE E SERVI.

METHOD

USE THE 3 PIECE SHAKER. INSERT IN THE FOLLOWING ORDER: MILK, CONDENSED MILK, DOuMIX?® PRODUCT, ICE. SHAKE FOR 10". FILTER THE ICE USING A STRAINER INSERTED IN THE SHAKER AND SERVE DIRECTLY IN A GLASS PREVIOUSLY DECORATED WITH A PRODUCT OF YOUR CHOICE FROM THE LINE CREAM AND FILLED WITH ICE CUBES. ADD THE ESPRESSO COFFEE POURING IT ON THE ICE. DECORATE AS DESIRED AND SERVE.

HAZELNUT SPANISH LATTE

INGREDIENTI

- 120 ml di latte
- 35 g di latte condensato
- 40 g di CREAM WHITE CHOCOLATE FLAVOUR
- 10 ml di SYRUP HUZELNUT FLAVOUR
- 30 ml di caffè espresso

1. Utilizza lo shaker 3 pezzi.
2. Inserisci in ordine: latte, latte condensato, i due prodotti DOuMIX?®, ghiaccio.
3. Shakera per 10".
4. Filtra il ghiaccio con lo strainer inserito nello shaker e servi direttamente nel bicchiere decorato precedentemente con un prodotto a scelta nella linea CREAM e ricolmo di ghiaccio a cubi.
5. Ora aggiungi il caffè espresso versandolo sul ghiaccio in sospensione.
6. Decora a piacere e servi.

INGREDIENTS

- 120 ml of milk
- 35 g of condensed milk
- 40 g CREAM WHITE CHOCOLATE FLAVOUR
- 10 ml SYRUP HUZELNUT FLAVOUR
- 30 ml espresso coffee

1. Use the 3-piece shaker.
2. Insert in the following order: milk, condensed milk, the two DOuMIX?® products, ice.
3. Shake for 10".
4. Filter the ice using the strainer inserted in the shaker and serve directly in the glass previously decorated with a product of your choice from the line CREAM and filled with ice cubes.
5. Now add the espresso coffee pouring it on the ice.
6. Decorate as desired and serve.



DOUICED COLD COFFEE?

♥ CREAM / SQUEEZE

INGREDIENTI

- GHIACCIO
- MISCELA CON BASE4SHAKE
- CAFFÈ ESPRESSO
- DOUMIX?®

INGREDIENTS

- ICE
- BLEND WITH BASE4SHAKE
- ESPRESSO COFFEE
- DOUMIX?®



360 ML
12 OZ

QUANTITÀ

- 150 G DI GHIACCIO
- 130 ML DI MISCELA (RICETTA NEL BOX)
- 1 CAFFÈ ESPRESSO
- 80 G DI DOUMIX?®
- TOP PANNA MONTATA

QUANTITY

- 150 G OF ICE
- 130 ML OF BLEND (RECIPE IN THE BOX)
- 1 ESPRESSO COFFEE
- 80 G OF DOUMIX?®
- WHIPPED CREAM TOP

METODO

INSERISCI GLI INGREDIENTI DIRETTAMENTE NEL BLENDER, NELL'ORDINE: GHIACCIO, MISCELA CON BASE4SHAKE, CAFFÈ ESPRESSO, PRODOTTO DOUMIX?® A SCELTA. FRULLA IL TUTTO PER 30". SERVI E DECORA CON PANNA MONTATA.

METHOD

INSERT THE INGREDIENTS DIRECTLY IN THE BLENDER, IN THE FOLLOWING ORDER: ICE, BLEND WITH BASE4SHAKE, ESPRESSO COFFEE, PRODUCT BY DOUMIX?® OF YOUR CHOICE. BLEND ALL THE INGREDIENTS FOR 30". SERVE AND DECORATE AS DESIRED.



MISCELA BASE

INGREDIENTI

- 200 g BASE4SHAKE
- 1 l latte intero.

1. Inserisci tutti gli ingredienti in un blender.
2. Frulla il tutto per 30".
3. Inserisci il preparato in una bottiglia squeeze e lascia riposare il prodotto per circa 10 min a temperatura refrigerata.
4. Prima dell'utilizzo agita energeticamente.

BASIC BLEND

INGREDIENTS

- 200 g BASE4SHAKE
- 1 l whole milk

- Insert all the ingredients in a blender.
- 1. Blend for 30".
- 2. Put the preparation in a squeeze bottle and let the product rest for about 10 minutes at chilled temperature.
- 3. Shake energetically before use.

WHITE COCONUT ICED COFFEE

INGREDIENTI

- 150 g di ghiaccio a cubi
- 130 ml di miscela con BASE4SHAKE
- 1 caffè espresso
- 60 g di CREAM WHITE CHOCOLATE FLAVOUR
- 20 g di SQUEEZE COCONUT EMOTION
- Top panna montata

1. Versa nel blender, nell'ordine: ghiaccio, miscela con BASE4SHAKE (ricetta nel box), caffè espresso, CREAM WHITE CHOCOLATE FLAVOUR, SQUEEZE COCONUT EMOTION.
2. Frulla il tutto per 30".
3. Servi e decora con panna montata.

INGREDIENTS

- 150 g of ice cubes
- 130 ml of blend with BASE4SHAKE
- 1 espresso coffee
- 60 g of CREAM WHITE CHOCOLATE FLAVOUR
- 25 g of SQUEEZE COCONUT EMOTION
- Whipped cream top

1. Pour in the blender, in the following order: ice, blend with BASE4SHAKE (recipe in the box), espresso coffee, CREAM WHITE CHOCOLATE FLAVOUR, SQUEEZE COCONUT EMOTION.
2. Blend all the ingredients for 30".
3. Serve and decorate with whipped cream.

HAZELNUT PRALINÈ ICED COLD COFFEE

INGREDIENTI

- 150 g di ghiaccio
- 130 ml di miscela con BASE4SHAKE
- 1 caffè espresso
- 80 g di CREAM HAZELNUT PRALINÈ
- Top panna montata

1. Versa nel blender, nell'ordine: ghiaccio, miscela con BASE4SHAKE (ricetta nel box), caffè espresso, CREAM HAZELNUT PRALINÈ.
2. Frulla il tutto per 30".
3. Servi e decora con panna montata.

INGREDIENTS

- 150 g of ice
- 130 ml of blend with BASE4SHAKE
- 1 espresso coffee
- 80 g of CREAM HAZELNUT PRALINÈ
- Whipped cream top

1. Pour in the blender, in the following order: ice, blend with BASE4SHAKE (recipe in the box), espresso coffee, CREAM HAZELNUT PRALINÈ.
2. Blend all the ingredients for 30".
3. Serve and decorate with whipped cream.



DOUMILKSHAKE?

♥ BASE

INGREDIENTI

- GHIACCIO
- LATTE FREDDO
- BASE DOUMIX?®
- PANNA MONTATA

INGREDIENTS

- ICE
- COLD MILK
- DOUMIX?® BASE
- WHIPPED CREAM



360 ML
12 OZ

QUANTITÀ

- 100 G DI GHIACCIO
- 200 ML DI LATTE FREDDO
- 50 G DI BASE DOUMIX?®
- TOP PANNA MONTATA

QUANTITY

- 100 G OF ICE
- 200 ML OF COLD MILK
- 50 G OF DOUMIX?® BASE
- WHIPPED CREAM TOP

METODO

INSERISCI TUTTI GLI INGREDIENTI DIRETTAMENTE NEL BLENDER, NELL'ORDINE: GHIACCIO, LATTE, BASE DOUMIX?® A SCELTA. FRULLA IL TUTTO PER 30". SERVI E DECORA CON PANNA MONTATA.

METHOD

POUR THE INGREDIENTS IN THE BLENDER, IN THE FOLLOWING ORDER: ICE, MILK, DOUMIX?® BASE. BLEND ALL THE INGREDIENTS FOR 30". SERVE AND DECORATE WITH WHIPPED CREAM.



DARK CHOCOLATE MILKSHAKE

INGREDIENTI

- 100 g di ghiaccio
- 200 ml di latte freddo
- 50 g di DARK CHOCOLATE FLAVOUR BASE
- Top di panna montata

1. Inserisci tutti gli ingredienti direttamente nel blender, nell'ordine: ghiaccio, latte, DARK CHOCOLATE FLAVOUR BASE.
2. Frulla il tutto per 30".
3. Servi con panna montata e decora a piacere.

INGREDIENTS

- 100 g of ice
- 200 ml of cold milk
- 50 g of DARK CHOCOLATE FLAVOUR BASE
- Whipped cream

1. Insert all the ingredients directly in the blender, in the following order: ice, milk, DARK CHOCOLATE FLAVOUR BASE.
2. Blend for 30".
3. Serve and decorate with whipped cream as desired.



WHITE CHOCOLATE MILKSHAKE

INGREDIENTI

- 100 g di ghiaccio
- 200 ml di latte freddo
- 50 g di WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BASE
- Top di panna montata

1. Inserisci tutti gli ingredienti direttamente nel blender, nell'ordine: ghiaccio, latte, WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BASE.
2. Frulla il tutto per 30".
3. Servi con panna montata e decora a piacere.

INGREDIENTS

- 100 g of ice
- 200 ml of cold milk
- 50 g of WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BASE
- Whipped cream

1. Insert all the ingredients directly in the blender, in the following order: ice, milk, WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BASE.
2. Blend for 30".
3. Serve and decorate with whipped cream as desired.



DOU SMOOTHIE?

♥ SQUEEZE / FRUIT ELIXIR

INGREDIENTI

- GHIACCIO
- ACQUA
- DOUMIX?®

INGREDIENTS

- ICE
- WATER
- DOUMIX?®



360 ML
12 OZ

QUANTITÀ

- 180 G DI GHIACCIO
- 85 ML DI ACQUA
- 85 G DI PRODOTTO

QUANTITY

- 180 G OF ICE
- 85 ML OF WATER
- 85 G OF PRODUCT

METODO

VERSA GLI INGREDIENTI NEL BLENDER, NELL'ORDINE: GHIACCIO, ACQUA, PRODOTTO DOUMIX?® A SCELTA. FRULLA IL TUTTO PER 30". SERVI E DECORA A PIACERE.

METHOD

POUR THE INGREDIENTS IN THE BLENDER, IN THE FOLLOWING ORDER: ICE, WATER, DOUMIX?® PRODUCT OF YOUR CHOICE. BLEND ALL THE INGREDIENTS FOR 30". SERVE AND DECORATE AS DESIRED.



STRAWBERRY COCONUT SMOOTHIE

INGREDIENTI

- 180 g di ghiaccio
- 85 ml di acqua
- 50 g di FRUIT ELIXIR COCONUT
- 35 g di SQUEEZE STRAWBERRY DREAM

1. Inserisci tutti gli ingredienti direttamente nel blender, nell'ordine: ghiaccio, acqua, FRUIT ELIXIR COCONUT, SQUEEZE STRAWBERRY DREAM.
2. Frulla il tutto per 30".
3. Servi e decora a piacere.

INGREDIENTS

- 180 g of ice
- 85 ml of water
- 50 g of FRUIT ELIXIR COCONUT
- 35 g of SQUEEZE STRAWBERRY DREAM

1. Insert all the ingredients directly in the blender, in the following order: ice, water, FRUIT ELIXIR COCONUT and SQUEEZE STRAWBERRY DREAM.
2. Blend all the ingredients for 30".
3. Serve and decorate as desired.

MANGO ALPHONSO SMOOTHIE



INGREDIENTI

- 180 g di ghiaccio
- 85 ml di acqua
- 85 g di FRUIT ELIXIR MANGO ALPHONSO

1. Inserisci tutti gli ingredienti direttamente nel blender, nell'ordine: ghiaccio, acqua, FRUIT ELIXIR MANGO ALPHONSO.
2. Frulla il tutto per 30".
3. Servi e decora a piacere.

INGREDIENTS

- 180 g of ice
- 85 ml of water
- 85 g of FRUIT ELIXIR MANGO ALPHONSO

1. Insert all the ingredients directly in the blender, in the following order: ice, water, FRUIT ELIXIR MANGO ALPHONSO.
2. Blend all the ingredients for 30".
3. Serve and decorate as desired.



DOUGRANITE?

♥ BASE / SQUEEZE

CON GRANITA BASE
AL GUSTO NEUTRO

WITH GRANITA BASE



300 ML
10 OZ

INGREDIENTI

- GRANITA BASE
- ACQUA
- SQUEEZE

INGREDIENTS

- GRANITA BASE
- WATER
- PRODUCT

QUANTITÀ

- 1 KG DI GRANITA BASE
- 8,5 L D'ACQUA

QUANTITY

- 1 KG OF GRANITA BASE
- 8,5 L OF WATER

METODO

SCIogliere il prodotto in acqua e trasferire il composto nel granitore. Comporre la granita con 260 g di granita neutra e 40 g di squeeze (2 pompate) direttamente nel bicchiere.

METHOD

DISSOLVE THE PRODUCT IN WATER AND TRANSFER THE COMPOUND IN THE SLUSH MACHINE. COMPOSE THE SLUSH WITH 260 G OF NEUTRAL SLUSH AND 40 G OF SQUEEZE (2 PUMPS) DIRECTLY INTO THE GLASS.

CON GRANITA BASE
AROMATIZZATA

*WITH GRANITA BASE
FLAVOURED*



300 ML
10 OZ

INGREDIENTI

- GRANITA BASE AROMATIZZATA
- ACQUA

INGREDIENTS

- WITH GRANITA BASE FLAVOURED
- WATER

QUANTITÀ

- 1 KG DI GRANITA BASE AROMATIZZATA
- 7 L D'ACQUA

QUANTITY

- 1 KG OF WITH GRANITA BASE FLAVOURED
- 7 L OF WATER

METODO

SCIogliere il prodotto in acqua e trasferire il composto nel granitore.

METHOD

DISSOLVE THE PRODUCT IN WATER AND TRANSFER THE MIXTURE INTO THE GRANITA MACHINE.





DO MEX FLAVOURED TEAS?

♥ SYRUP TEA / SQUEEZE



ELDERFLOWER TEA

INGREDIENTI:

- 2 cl di SQUEEZE LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 2 cl di SYRUP ELDERFLOWER FLAVOUR
- 2 cl di SYRUP BLACK TEA
- 18 cl di acqua

REALIZZAZIONE:

- Metodo: build.
- Bicchiere: highball.
- Tipologia di ghiaccio: hoshizaki.

INGREDIENTS:

- 2 cl of SQUEEZE LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 2 cl of SYRUP ELDERFLOWER FLAVOUR
- 2 cl of SYRUP BLACK TEA
- 18 cl of water

REALIZATION:

- Method: build.
- Glass type: highball.
- Ice type: hoshizaki.

ROSE & GREEN TEA

INGREDIENTI:

- 2 cl di SQUEEZE LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 1 cl di SYRUP ROSE
- 2 cl di SYRUP GREEN TEA
- 18 cl di acqua

REALIZZAZIONE:

- Metodo: build.
- Bicchiere: highball.
- Tipologia di ghiaccio: hoshizaki.

INGREDIENTS:

- 2 cl of SQUEEZE LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 1 cl of SYRUP ROSE
- 2 cl of SYRUP GREEN TEA
- 18 cl of water

REALIZATION:

- Method: build.
- Glass type: highball.
- Ice type: hoshizaki.



CINNAMON TEA

INGREDIENTI:

- 2 cl di SQUEEZE LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 1 cl di SYRUP CINNAMON
- 2 cl di SYRUP EARL GREY TEA
- 18 cl di acqua

REALIZZAZIONE:

- Metodo: build.
- Bicchiere: highball.
- Tipologia di ghiaccio: hoshizaki.

INGREDIENTS:

- 2 cl of SQUEEZE LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 1 cl of SYRUP CINNAMON
- 2 cl of SYRUP EARL GREY TEA
- 18 cl of water

REALIZATION:

- Method: build.
- Glass type: highball.
- Ice type: hoshizaki.

YUZU TEA

INGREDIENTI

- 2 cl di SQUEEZE LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 2 cl di SQUEEZE YUZU DESIRE
- 2 cl di SYRUP GREEN TEA
- 18 cl di acqua

REALIZZAZIONE

- Metodo: build.
- Bicchiere: highball.
- Tipologia di ghiaccio: hoshizaki.

INGREDIENTS

- 2 cl of SQUEEZE LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 2 cl of SQUEEZE YUZU DESIRE
- 2 cl of SYRUP GREEN TEA
- 18 cl of water

REALIZATION

- Method: build.
- Glass type: highball.
- Ice type: hoshizaki.



BLUEBERRY TEA

INGREDIENTI

- 2 cl di SQUEEZE LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 2 cl di SQUEEZE BLUEBERRY BLOOM
- 2 cl di SYRUP EARL GREY TEA
- 18 cl di acqua

REALIZZAZIONE

- Metodo: build.
- Bicchiere: highball.
- Tipologia di ghiaccio: hoshizaki.

INGREDIENTS

- 2 cl of SQUEEZE LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 2 cl of SQUEEZE BLUEBERRY BLOOM
- 2 cl of SYRUP EARL GREY TEA
- 18 cl of water

REALIZATION

- Method: build.
- Glass type: highball.
- Ice type: hoshizaki.



GRAPEFRUIT TEA

INGREDIENTI

- 2 cl di SQUEEZE LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 2 cl di SQUEEZE PINK GRAPEFRUIT PARADISE
- 2 cl di SYRUP BLACK TEA
- 18 cl di acqua

REALIZZAZIONE

- Metodo: build.
- Bicchiere: highball.
- Tipologia di ghiaccio: hoshizaki.

INGREDIENTS

- 2 cl of SQUEEZE LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 2 cl of SQUEEZE PINK GRAPEFRUIT PARADISE
- 2 cl of SYRUP BLACK TEA
- 18 cl of water

REALIZATION

- Method: build.
- Glass type: highball.
- Ice type: hoshizaki.





DOU MOCKTAIL?

♥ SYRUP / CORDIAL



SHIRLEY TEMPLE

INGREDIENTI

- 6 cl ginger ale
- 6 cl soda
- 2 cl SYRUP GRENADINE FLAVOUR

1. Inserisci direttamente in un Tumbler alto ricolmo di ghiaccio a cubi come segue: ginger ale, soda.
2. Termina il drink inserendo il SYRUP GRENADINE FLAVOUR sul fondo del bicchiere creando la stratificazione dei colori.
3. Decora a piacere e servi.

INGREDIENTS

- 6 cl ginger ale
- 6 cl soda
- 2 cl SYRUP GRENADINE FLAVOUR

1. Insert directly in a high Tumbler full of ice cubes in the following order: ginger ale, soda.
2. Terminate the drink inserting the SYRUP GRENADINE FLAVOUR in the bottom of the glass creating layers of colour.
3. Decorate as desired and serve.

PINEAPPLE & ALE

INGREDIENTI

- 5 cl di CORDIAL N.2 PINEAPPLE & PINK PEPPER
- Top ginger ale

REALIZZAZIONE

- Metodo: build & stir.
- Bicchiere: collins moderno.
- Tipologia di ghiaccio: hoshizaki.

INGREDIENTS

- 5 cl of CORDIAL N.2 PINEAPPLE & PINK PEPPER
- Top ginger ale

REALIZATION

- Method: build & stir.
- Glass type: modern collins.
- Ice type: hoshizaki.



DOU COCKTAIL?

♥ SYRUP / CORDIAL

GIMLET AL BERGAMOTTO E ROSMARINO



INGREDIENTI

- 5 cl di CORDIAL N.1 BERGAMOT E ROSEMARY
- 5 cl di gin

REALIZZAZIONE

- Metodo: shake & double strain.
- Bicchiere: coppa champagne moderna.
- Tipologia di ghiaccio: no necessary.

INGREDIENTS

- 5 cl of CORDIAL N.1 BERGAMOT & ROSEMARY
- 5 cl of gin

REALIZATION

- Method: shake & double strain.
- Glass type: modern champagne.
- Ice type: no necessary.



GRASSHOPPER

INGREDIENTI

- 2 cl SYRUP GREEN MINT
- 3 cl liquore al cacao bianco
- 3 cl panna liquida

1. Inserisci in uno shaker 3 pz ricolmo di ghiaccio a cubi il SYRUP GREEN MINT, liquore al cacao bianco e la panna.
2. Shakerala il tutto per 15".
3. Inserisci il preparato in una coppa Martini filtrando il ghiaccio in eccesso con il colino.
4. Decora a piacere e servi.

INGREDIENTS

- 2 cl SYRUP GREEN MINT
- 3 cl white cocoa liquor
- 3 cl liquid cream

1. Insert in a 3-piece shaker filled with ice cubes: SYRUP GREEN MINT, white cocoa liquor and the cream.
2. Shake for 15".
3. Pour the preparation into a Martini glass, filter the excess ice using a sieve.
4. Decorate as desired and serve.



BY MEC3

**PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTACI:
FOR FURTHER INFORMATION CONTACT US AT:
+39. 0541 859411**

**ESPRIMI LA TUA CREATIVITÀ IN ALTRE INFINITE RICETTE,
INQUADRA IL QR CODE E SCOPRILE SUL SITO!
EXPRESS YOUR CREATIVITY IN COUNTLESS OTHER RECIPES,
SCAN THE QR CODE AND DISCOVER THEM ON THE WEBSITE!**

