



# SHAKE AND SIPP

“Cócteles en lata listos para servir”

# ¿QUIENES SOMOS?

**Shake&Sipp** lleva la coctelería en lata premium a beach clubs, hoteles, discotecas y restaurantes, con o sin barra de coctelería.

Nuestro **objetivo** es democratizar la coctelería de calidad: mismos estándares, en menos tiempo y con menos costes operativos.

# Proceso de fabricación

- Obrador artesanal de coctelería
- Elaboramos todos nuestros cócteles en un obrador artesanal, en pequeños lotes y con recetas propias, cuidando cada detalle del sabor y la estabilidad en lata.
- Ingredientes seleccionados y control de calidad interno.
- Opciones personalizadas de receta, sabor y diseño de lata.
- Producción regulada y autorizada, cumpliendo toda la normativa.

## RESULTADO

El resultado son cócteles en lata con un perfil muy definido, pensados para que tu cliente viva una experiencia de coctelería, no solo una bebida "preparada".

# ¿Te identificas con alguna de las siguientes...?

## 1. Operaciones de barra:

Tiempos de espera altos en horas pico; la barra se colapsa.

Recetas complejas que roba tiempo a barra.

Merma y desperdicio por mala previsión o batch fallidos.

Inconsistencia entre turnos: mismo cóctel, sabor distinto.

## 2. Costes y márgenes

Bajo margen real por sobretiempos, mermas y devoluciones.

## 3. Personal y formación

Dificultad para encontrar barmans y coste salarial elevado.

Rotación: cada cambio de equipo baja la calidad y sube el tiempo de servicio.

## 4. Carta y experiencia de cliente

Cartas planas o recortadas por falta de capacidad técnica.

Experiencia desigual: una gran noche, otra llena de quejas por espera.

Ticket medio estancado: el cliente no pide cóctel si tarda o sale mal.

## 5. Eventos, terrazas y beach clubs

Picos imprevisibles (olas de demanda) y puntos satélite sin barra equipada.

Clima: calor más colas; baja capacidad de enfriado y servicio simultáneo.

## 6. Compras y logística

Demasiados SKUs (botellas, siropes, garnishes) y proveedores distintos.

Espacio limitado en cámara y almacén.

# ¿Por qué cócteles en lata (para tu negocio)?

**¡Más ventas por hora!**

**Consistencia absoluta: misma receta, misma medida, mismo sabor.**

**Cualquiera puede servirlos.**

**Experiencia sin esperas: mejora reseñas y repetición del cliente.**

**Control de escandallo y rentabilidad: margen claro, precio controlado.**

**Menos costes ocultos: se acaban las mermas y las compras complejas.**

# Tu cóctel, tu lata, tu marca...

En **Shake&Sipp** no solo tienes nuestra gama propia: también podemos crear tu cóctel en lata, con tu receta, tu imagen y tus números.

## ¿Qué se puede personalizar?

1. **Sabor y receta:** perfil (seco, dulce, cítrico, tropical...), graduación alcohólica, tipo de destilado, intensidad, textura.
2. **Ingredientes:** fruta, cítricos, especias, notas ahumadas, florales, etc.
3. **Alcohol y coste:** podemos usar tu propio proveedor de alcohol para optimizar el precio por lata.
4. **Formato:** volumen y tipo de lata (slim, estándar, etc.), según barra, minibar, evento...
5. **Etiqueta y diseño:** logo, colores, concepto de marca, campañas o ediciones especiales.

## ¿Cómo trabajamos?

1. **Briefing rápido:** qué cóctel queréis, para quién y a qué precio queréis venderlo.
2. **Muestras:** desarrollamos receta(s) y las probáis con vuestro equipo.
3. **Ajustes:** afinamos sabor, graduación e imagen hasta que encaje.
4. **Producción:** fabricamos y entregamos las latas listas para servir.



# SABORES CLÁSICOS

## Margarita Clásica

Cítrica y exigente, realza los matices tostados del agave.

- Destilado: Tequila (agave azul, México)
- Formato: 160 ml · % vol.: 16%
- Servicio: Copa margarita muy fría; borde de sal.
- Ingredientes: tequila, triple sec artesanal de cítricos, lima fresca.



## Cosmopolitan

Elegante y fresco: arándano rojo, naranja y vodka neutro.

- Destilado: Vodka (Polonia)
- Formato: 160 ml · % vol.: 12%
- Servicio: Coupé, twist de naranja.
- Ingredientes: vodka, licor de cítricos, arándanos rojos, lima.

## Espresso Martini

Café de tueste natural con equilibrio de ron.

- Destilado: Ron añejo (R. Dominicana)
- Formato: 160 ml · % vol.: 12%
- Servicio: Muy frío, coupé; 3 granos de café.
- Ingredientes: ron añejo, café cold brew, vainilla, panela.



## Mezcalita de Mango

Mango maduro y expresión ahumada del mezcal.

- Destilado: Mezcal (México)
- Formato: 160 ml · % vol.: 12%
- Servicio: Vaso corto con hielo.
- Ingredientes: Mezcal, Mango y Lima.



## Old Fashioned

Fresca y cítrica, la reina del agave.

- Destilado: lima, licor cítrico, agave redondo.
- Formato: 160 ml · 24% vol.
- Servicio: copa margarita; borde de sal opcional; twist de lima.
- Ingredientes: whisky, bitter aromático, bitter de naranja, cereza.



## Pisco Sour

Clásico limeño: equilibrio limón/lima sobre pisco; espuma por caña de azúcar.

- Destilado: Pisco (Perú, uva blanca)
- Formato: 160 ml · % vol.: 12%
- Servicio: Coupé; bitters aromáticos opcionales.
- Ingredientes: pisco, limón y lima frescos, caña de azúcar.

# SABORES DE AUTOR

## Margarita Smoky Piña

Giro tropical: piña dulce asada, tequila certificado y reducción de agave.

- Destilado: Tequila (México)
- Formato: 160 ml · % vol.: 12%
- Servicio: Copa margarita; sal opcional; twist de lima.
- Ingredientes: tequila, piña dulce asada, reducción de agave, cítricos.



## Margarita Apasionada

Es la versión más seductora de la Margarita clásica: fresca, tropical y muy fácil de beber.

- Destilado: Tequila (México)
- Formato: 160 ml · % vol.: 12%
- Servicio: Coupé muy fría; sal opcional.
- Ingredientes: tequila 100% agave, lima, fruta de la pasión, triple seco.



# SABORES DE AUTOR

## Mojito Frutos Rojos

Caribe fresco con toque frutal.

- Destilado: Ron añejo (Caribe)
- Formato: 160 ml · 12% vol.
- Servicio: vaso alto con hielo; hierbabuena fresca.
- Ingredientes: ron añejo, frutos rojos, hierbabuena, cítricos, azúcar.



## Agua de Valencia

Sabor afrutado y refrescante en equilibrio perfecto con sus azúcares y la ginebra que realza todos sus matices.

- Destilado: Ginebra Mediterránea (España),
- Formato: 160 ml · % vol.: 12%
- Servicio: en copa con hielo y gajo de naranja.
- Ingredientes: ginebra, naranja, pomelo, mandarina, cítricos, azúcar.

## Daiquiri de Pasión y Mandarina

Chinola (maracuyá) y mandarina sobre ron añejo.

- Destilado: Ron añejo (Caribe)
- Formato: 160 ml · % vol.: 12%
- Servicio: Coupé; piel de lima o gajo de mandarina.
- Ingredientes: ron añejo, fruta de la pasión, mandarina, cítricos, azúcar.



# TARIFA ORIENTATIVA POR VOLUMEN

VOLUMEN PEDIDO	PRECIO UNITARIO (IVA INCL.)	% DESCUENTO SOBRE TARIFA
1 – 14	4,99 €	0 %
15 – 24	4,88 €	2,4 %
25 – 33	4,73 €	5,4 %
34 – 49	4,62 €	7,6 %
50 – 71	4,46 €	10,8 %
72 – 99	4,20 €	16,0 %
100 – 499	3,75 €	25,0 %
500 – 999	3,50 €	30,0 %
1.000 – 4.999	3,25 €	35,0 %
5.000 – 9.999	2,90 €	42,0 %

**\*Estos precios son orientativos y sirven como base de trabajo; en función del proyecto, volumen y frecuencia de pedido, podemos ajustar la tarifa para encontrar la opción que mejor se adapte a vuestro negocio.\***

# ETIQUETADO, TRAZABILIDAD y SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Cada cóctel en lata de Shake&Sipp incluye en su etiquetado toda la información necesaria para garantizar la seguridad, la trazabilidad y el cumplimiento normativo en hostelería.

LABELLING	ESPECIFICACIÓN
Número de lote y fecha de fabricación	Código de lote con formato L mm.aa (mes.año). En la lata figura el mes y año de producción, lo que permite la trazabilidad de cada partida.
Caducidad / Fecha de consumo preferente	Vida útil estimada: 36 meses a -10 °C / 24 meses a +4 °C desde producción, respetando la cadena de frío y la normativa UE/España.
Condiciones de almacenamiento	Mantener refrigerado, en lugar seco y sin luz directa.
Propósito	Bebida a base de alcohol lista para consumir, apta para consumo directo y servicio en hostelería (barra, sala, eventos).
GMO (contenido)	Elaborado con frutas IQF de proveedores certificados (p. ej. IFS) y conforme a la normativa UE sobre OMG. No se realizan declaraciones específicas de GMO free
Alergias	Producto no formulado con gluten, pero puede existir contaminación cruzada, por lo que no se declara sin gluten. Todos los alérgenos presentes o posibles trazas se indicarán siempre en la etiqueta según normativa UE/España.
Transportación	Lata metálica en caja y/o bandeja de cartón con sleeve, protegida de golpes, humedad y temperaturas extremas durante el transporte.

“Todas nuestras referencias se elaboran en un obrador artesanal en España, con licencias industriales y registros sanitarios en regla, lo que facilita inspecciones, auditorías y requisitos de APPCC en hostelería.”