



Shake&Sipp

GARNISH · MADRID · 2026

*Sabor de barra,
hasta el último detalle.*

Fruta deshidratada y cocktail sugars diseñados para terminar cada copa con rapidez, consistencia y una presentación cuidada.

Catálogo Garnish

Retail · Hostelería · Eventos

shakeandsipp.com

[@shakeandsipp_](https://www.instagram.com/shakeandsipp_)

De fruta fresca a garnish de barra

Controlamos corte, aire, temperatura y tiempo para que cada lote trabaje igual detrás de la barra.

La consistencia también se fabrica.

Trabajamos en pequeños lotes y combinamos preparación artesanal con deshidratación técnica. El objetivo es sencillo: mismo grosor, mismo punto de secado y una pieza que responda igual copa tras copa.

01 Selección y preparación

Seleccionamos fruta fresca, lavamos, revisamos y preparamos cada pieza antes del corte.

02 Corte calibrado

Usamos un corte calibrado para mantener un grosor uniforme. Así cada rodaja seca al mismo ritmo y mantiene una presencia regular en copa.

03 Deshidratación por aire horizontal

Usamos una máquina profesional de deshidratación por aire horizontal: el ventilador trasero distribuye el flujo de forma homogénea por todas las bandejas. Temperatura y tiempo programables permiten un secado uniforme sin necesidad de rotarlas.

04 Control de lote y envasado

Revisamos textura, color y punto de secado antes del envasado. Cada lote queda preparado para almacenarse, transportarse y servirse con rapidez.

CONTROL QUE SE NOTA EN LA COPA

FLUJO HORIZONTAL

Aire uniforme en todas las bandejas, sin puntos muertos.

TEMPERATURA + TIEMPO

Parámetros controlados para conservar color, aroma y estructura.

GROSOR CALIBRADO

Piezas consistentes en secado, rendimiento y presentación.

Resultado: garnish estable, uniforme y listo para servir.

Fruta deshidratada

100% fruta · lista para servir · formatos para casa y profesionales



Naranja

Cítrica, versátil y muy de barra. Negroni, Old Fashioned, Spritz y highballs.

PACK NORMAL 100 g · ≈ 60 rodajas · 7,90 €

PACK GRANDE 200 g · ≈ 120 rodajas · 14,50 €

PRO · 1 KG 59 €

≈ 600 copas/kg



Lima

Fina y limpia. Margaritas, Daiquiris, Mojitos y servicio de eventos.

PACK NORMAL 100 g · ≈ 100 rodajas · 8,90 €

PACK GRANDE 200 g · ≈ 200 rodajas · 16,50 €

PRO · 1 KG 69 €

≈ 1.000 copas/kg



Manzana

Elegante y ligera. Whisky, vermut, sidra, especias y cócteles secos.

PACK NORMAL 75 g · ≈ 40 rodajas · 7,90 €

PACK GRANDE 150 g · ≈ 80 rodajas · 14,50 €

PROFESIONAL · 1 KG 79 €

≈ 530 copas/kg

También disponible en 2 kg y 5 kg.

Fruta deshidratada

Más visual, más tropical, misma lógica de servicio



Piña

Tropical y muy visual. Piña Colada, tiki, ron y cócteles de autor.

PACK NORMAL 80 g · ≈ 23 rodajas · 8,90 €

PACK GRANDE 160 g · ≈ 46 rodajas · 16,50 €

PRO · 1 KG 89 €

≈ 290 copas/kg



Pitaya Roja

El garnish que más llama la atención. Color intenso y acabado premium.

PACK NORMAL 50 g · ≈ 30 rodajas · 12,90 €

PACK GRANDE 100 g · ≈ 60 rodajas · 23,90 €

PRO · 1 KG 199 €

≈ 600 copas/kg

Compra por copas, no solo por kilos.

Una pieza por copa convierte cada kilo en un número de servicios fácil de entender. El coste baja cuando aumenta el volumen.

NARANJA

600

copas / kg

59 €/kg

≈ 0,10 €/copa

LIMA

1.000

copas / kg

69 €/kg

≈ 0,07 €/copa

MANZANA

530

copas / kg

79 €/kg

≈ 0,15 €/copa

PIÑA

290

copas / kg

89 €/kg

≈ 0,31 €/copa

PITAYA

600

copas / kg

199 €/kg

≈ 0,33 €/copa

Estimaciones orientativas basadas en una unidad de garnish por copa y en el corte estándar de cada referencia.

Cocktail Sugars

Color, textura y sabor para terminar la copa sin complicar el servicio



Blueberry Sugar

Frutal, aromático y visual. Tono malva con pequeños fragmentos de fruta.

150 g retail · ≈ 30-38 copas

1 kg · 39 €



Fresa & Hibisco

Fresa madura con un punto floral de hibisco y un acabado rojo-rosa.

150 g retail · ≈ 30-38 copas

1 kg · 39 €



Citrus Blue

Cítrico, fresco y muy visual. Diseñado para destacar en Margaritas y Sours.

150 g retail · ≈ 30-38 copas

1 kg · 35 €



Fresh Mint

Verde fresco, limpio y aromático. Para Mojitos, Daiquiris y cócteles herbales.

150 g retail · ≈ 30-38 copas

1 kg · 35 €

Uso recomendado: humedecer el borde, presionar suavemente sobre el azúcar y servir.

Tarifa profesional

Hoteles · bares · restaurantes · caterings · bodas · eventos

Escala sin complicar tu barra.

Formatos profesionales con precio decreciente por volumen. A partir de 5 kg/mes o compras recurrentes, preparamos una tarifa a medida según mix, frecuencia y logística.

FRUTA DESHIDRATADA

PRODUCTO	NORMAL	GRANDE	1 KG	2 KG	5 KG
Naranja	100g · 7,90€	200g · 14,50€	59€	109€	249€
Lima	100g · 8,90€	200g · 16,50€	69€	129€	299€
Manzana	75g · 7,90€	150g · 14,50€	79€	149€	339€
Piña	80g · 8,90€	160g · 16,50€	89€	165€	379€
Pitaya Roja	50g · 12,90€	100g · 23,90€	199€	379€	899€

COCKTAIL SUGARS

PRODUCTO	RETAIL	1 KG	2 KG	5 KG
Blueberry Sugar	150 g	39€	72€	165€
Fresa & Hibisco	150 g	39€	72€	165€
Citrus Blue	150 g	35€	65€	149€
Fresh Mint	150 g	35€	65€	149€

¿Sirves muchas copas?

Cuéntanos cuántas, qué referencias necesitas y con qué frecuencia. Te preparamos una propuesta profesional con el mix y el formato que tenga sentido para tu operación.

PEDIR TARIFA B2B

info@shakeandsipp.com
605 648 868
shakeandsipp.com · @shakeandsipp_

Precios orientativos 2026. Para pedidos recurrentes >5 kg/mes, consultar condiciones.