



Lista de Productos y Servicios TBL.

- 1- Asesoría y consultoría gastronómica:** Análisis de marca, establecimiento y/o proyecto con la finalidad de detectar errores o mejoras; ofrecemos un análisis objetivo y neutral, basado en nuestra experiencia y conocimientos, así como contactos, consejos o estrategias para potenciar tu negocio. **Las tarifas varían, dependiendo de la complejidad y el tiempo total solicitado.*
-Honorarios por hora: Desde \$1,000.00 m/n (sin impuestos).
- 2- Capacitación de personal:** Servicio que prestamos basado en las áreas comunes de un establecimiento gastronómico (atención al cliente, higiene y limpieza, barra y cocina); nuestras capacitaciones se basan en los estándares impuestos por organismos nacionales e internacionales. **Incluye material didáctico y manuales básicos.*
-Tarifa de inversión: Desde \$2,500.00 m/n (sin impuestos).
- 3- Creación de menú de alimentos o bebidas:** Con base en nuestra experiencia, ofrecemos recetas de platillos y bebidas que sean adecuadas al concepto del establecimiento, así como de su “target” dirigido, para que así se genere lo que llamamos “marketing experiencial”, herramienta que consigue clientes cautivos y leales que se identifican con el establecimiento. **Incluye recetas y fotografías de todos los platillos y bebidas solicitadas, tanto en formato digital como en físico.*
-Tarifa de inversión: Desde \$4,500.00
- 4- Creación de coctelería y barra móvil:** Nuestra oferta de coctelería es única, ya que nos enfocamos en las necesidades o particularidades de nuestros clientes, además de mezclar nuestro conocimiento del barismo



y la mixología, dando como resultado, bebidas específicamente diseñadas para el evento o proyecto en cuestión (sin replicar recetas) con el toque elegante de nuestro equipo de especialistas. **Las tarifas varían dependiendo de la complejidad de los cócteles y de su cantidad. *En el caso de la barra móvil, varía dependiendo de las personas, duración e insumos solicitados.*

**-Tarifa de inversión: Desde \$350.00 m/n, por cóctel (sin impuestos).
Barra móvil: Desde \$4,500.00 m/n (sin impuestos).**

5- Cursos y talleres: Contamos con cursos especializados en diferentes áreas, apegándonos a las tendencias actuales y añadiendo nuestra signatura vanguardista, con la misión de crear egresados con amplio conocimiento y objetividad, siguiendo nuestro eslogan “Por un consumo consciente”:

- Curso de Barista.
- Curso de Bartender.
- Curso de atención al cliente.
- Curso de elaboración de licores artesanales.
- Curso de catado/catación de café y té.
- Curso de apreciación de destilados endémicos mexicanos.
- Curso de apreciación de cerveza y vino de mesa.

**Todos los cursos cuentan con módulos especializados o grupales, así como niveles básicos, intermedios y avanzados.*

**Incluyen insumos, consumibles, material didáctico y constancia.*

-Tarifa de inversión: Desde \$3,000.00 m/n (antes de impuestos).



6- Creación de notas de cata y descripciones: Las descripciones en productos son cada vez más necesarias para facilitar el acercamiento del cliente con la marca, además de ofrecerle herramientas para volverlo un “consumidor consciente”. Nos especializamos en crear textos que describan como se debe de consumir, a que temperatura, posibles maridajes y perfiles organolépticos. **Hemos colaborado con más de 50 productos*

- Tequila.
- Mezcal.
- Licores.
- Vinos de mesa.
- Bebidas alcohólicas preparadas.
- Café.
- Té.
- Cerveza.

Tarifa de inversión: Desde \$2,000.00 m/n (sin impuestos).

7- Manuales operacionales: Los manuales son esenciales para crear estándares en cualquier negocio, ayudan a generar una imagen profesional, a dar herramientas y métodos a los colaboradores y a implementar un sistema indicado para cada giro. Los manuales pueden ir desde atención al cliente hasta actividades por puesto de colaborador.

-Tarifa de inversión: Desde \$2,500.00 m/n (sin impuestos).

8- Catas especializadas: Nuestras catas se distinguen por tener gran contenido y un acercamiento exitoso hacia el consumidor o asistente; nos basamos en formatos como “cata a ciegas”, “maridajes” y “catas verticales” o temáticas.

-Tarifa de inversión: Desde \$2,000.00 m/n, por evento (sin impuestos).



9- Estrategias y campañas de publicidad: En convergencia con nuestros socios y amigos de Ping Pong Branding, ofrecemos paquetes que ayuden a promover productos que recién salen de la “incubadora” o que se encuentran estancados; les brindamos opciones que cubren redes sociales, diseño gráfico, campañas en redes y análisis mercadológico, esto, para garantizar un impacto positivo además de efectivo, apoyados también, por nuestra red de contactos.

-Tarifa de inversión: Desde \$5,500.00 m/n (sin impuestos).

Productos.

***Productos TBL:**

-Café Mezcla Especial: Un ensamble de 3 cafés nacionales con diferente tueste, perfil y aroma, para crear una taza balanceada entre dulzor, acidez y amargor. **Costo:** \$380.00 (Kg) m/n, **Presentación:** En grano o molido, 250grs, 500grs y 1kg.

-Destilado de Agave Especial **Aún en desarrollo*

-Cerveza TBL **Aún en desarrollo.*

-Licor de café: Nuestra versión de este clásico licor, esta elaborado con maltas de cerveza y distintos granos de café, infusionados con ron añejo; lo que le otorga un gran cuerpo, intensidad y un sabor único. Perfecto para beberlo solo, en las rocas o en cócteles. **Costo:** \$270.00 m/n. **Presentación:** 750ml. **ABV:** 38°.

-Licor de calabaza con especias: Elaborado con calabaza de castilla, piloncillo, vainas de vainilla y especias, infusionadas con ron blanco. Ideal para combinar con bebidas a base de café y para elaboración de postres. **Costo:** \$240.00 m/n. **Presentación:** 750ml. **ABV:** 40°.



-Licor de cítricos: Cáscaras de limón, limón eureka, naranja, toronja, lima y hierbas, infusionadas con tequila blanco 100% agave. Ideal para hacer cócteles o como aperitivo. **Costo:** \$265.00 **Presentación:** 750ml. **ABV:** 40°.

-Coldbrew: Nuestra versión de café infusionado en frío, lleva una mezcla de 2 cafés distintos, con un toque de néctar de agave, lo cual lo hace perfecto para beber en climas cálidos, además de su bajo índice glucémico, ayuda a mantener tus calorías a raya sin quitar tu dosis de café diaria. **Sabores de temporada: jengibre, menta y romero.* **Costo:** \$40.00, \$60.00 y \$110.00 **Presentación:** 250ml, 500ml y 1lt.

Productos de distribución:

1- Tequila Juan More Time Blanco:

Tequila blanco elaborado en Valle de Amatitan, Jalisco, con agave 100% “Tequilana Weber” de 7 años, con 4 certificaciones orgánicas, cocido en horno de mampostería, con molienda de trapiche, fermentación natural y doble destilación. **Costo:** \$750.00 **Presentación:** 750ml. **ABV:** 40°.

2- Tequila Juan More Time Reposado:

Tequila blanco elaborado en Valle de Amatitan, Jalisco, con agave 100% “Tequilana Weber” de 7 años, con 4 certificaciones orgánicas, cocido en horno de mampostería, con molienda de trapiche, fermentación natural y doble destilación, 6 meses en barricas de roble americano. **Costo:** \$850.00. **Presentación:** 750ml. **ABV:** 40°.

3- Tequila Cascahuín Blanco:

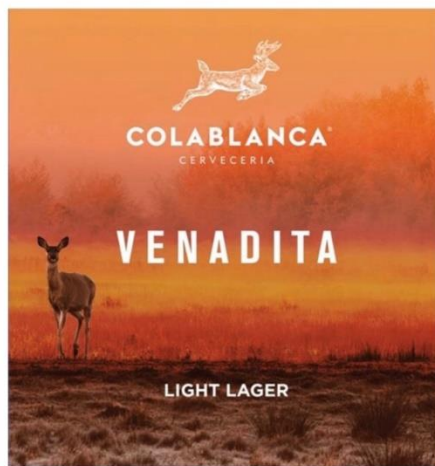
Tequila de tradición familiar desde 1906, 100% agave “Tequilana Weber”, elaborado en El Arenal, Jalisco, con trapiche y fermentación natural, cocido en horno de piedra y con doble fermentación. **Costo:** \$320.00 **Presentación:** 750ml. **ABV:** 38°.



- 4- **Tequila Caschauín Reposado:** Tequila de tradición familiar desde 1906, 100% agave “Tequilana Weber”, elaborado en El Arenal, Jalisco, con trapiche y fermentación natural, cocido en horno de piedra y con doble fermentación, pasa 6 a 8 meses de reposo, en barricas de roble americano. **Costo:** \$380.00 **Presentación:** 750ml. **ABV:** 38°.
- 5- **Tequila Cascahuín Añejo:** Tequila de tradición familiar desde 1906, 100% agave “Tequilana Weber”, elaborado en El Arenal, Jalisco, con trapiche y fermentación natural, cocido en horno de piedra y con doble fermentación, pasa 12 a 14 meses de reposo, en barricas de roble americano. **Costo:** \$460.00 **Presentación:** 750ml. **ABV:** 38°.
- 6- **Tequila Cascahuín Tahona Blanco:** Busca recordar los sabores históricos del Tequila y reafirmar el sabor dulce que otorga el Agave Tequilana Weber. Es producto con extracción de jugos 100% en Tahona, una piedra prehispánica que se utilizaba años atrás para la molienda del agave, obteniendo como resultado aromas y sabores más complejos. **Costo:** \$930.00 **Presentación:** 750ml **ABV:** 42.0 °
- 7- **Tequila Cascahuín Extra Añejo:** Utiliza la misma base del tequila blanco, con la adición de 48 meses de maduración en barricas de Roble Americano y posteriormente una estabilización natural de cuatro años, en los pipones de nuestra destilería con más de 60 años de antigüedad. **Costo:** \$1,550.00 **Presentación:** 750ml. **ABV:** 43°.



8- Costo: \$53.00 Presentación: Botella 355ml.

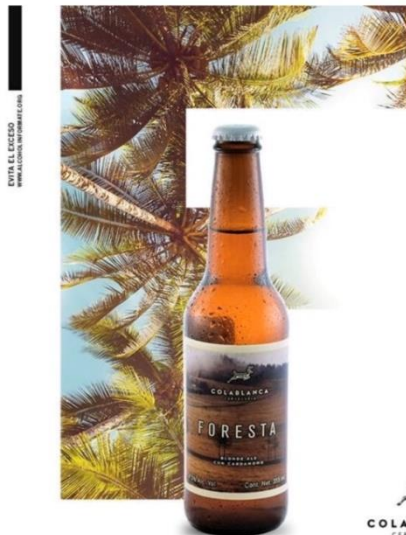


Light Lager
3.9% / 8 IBU

Cerveza de fermentación baja, apariencia color paja, carbonatación media-alta. Aroma a hierbas y un poco de especias, sabor a bisquet, tomillo, pimienta con un final seco y refrescante. Sólo 125 calorías por cada 355ml.

Maridaje
Ensaladas, cangrejo, salmón y papas fritas.

9- Costo: \$55.00 Presentación: Botella 355ml.



Blonde Ale Cardamomo
4.2% / 17 IBU

Cerveza color paja, aroma a limón y hierbas, sabor a cítricos y pan, con un final especiado y bajo amargor.

Maridaje
Carnes blancas, ceviches, tiraditos, quesos suaves, tapas con carnes frías, arroz frito, papas fritas, ensaladas con sabores sutiles.





10- Costo: \$55.00. Presentación: Botella 355ml.

Mocha Porter
5.2% / 40 IBU

Cerveza color negro-rubí, aroma a café y chocolate, sabor cafetoso con un final ligeramente dulce.

Maridaje
Filete mignon, carnes rojas a la parrilla, BBQ, quesos ahumados, mole, brisket, pastel de chocolate, pay de queso con moras.


COLABLANCA
CERVECERÍA

11- Costo: \$55.00. Presentación: Botella 355ml.

Session IPA
4.5% / 40 IBU

Cerveza color dorado, carbonatación media – alta. Desprende aromas a pino, durazno, piña y cítricos, con un final seco. Sabor amargo a piña, mango y hierbas con un final seco.

Maridaje
Aguachiles, ensaladas con fruta, platillos picantes y especiados.


COLABLANCA
CERVECERÍA