



COCKTAIL 54
by Rum

COCTELERÍA

MOJITOS, SOURS & CÓCTELES

Descubre el arte de la coctelería profesional simplificada



COCKTAIL54.COM

COCKTAIL 54
by Rui

COCTELERÍA

GANARÁ CLIENTES GANARÁ DINERO SERÁ MÁS COMPETITIVO

La Coctelería Está de Moda. Si su negocio es un restaurante, cafetería, chiringuito, terraza, catering, eventos, hotel, pub, discoteca, piscina, camping, resort, etc., puede ofrecer coctelería a sus clientes de forma fácil y rentable.

IDEAL PARA TU NEGOCIO

Formatos adaptados al negocio, disponiendo de envases de 3 litros, 1,5 litros y 33 centilitros ideales para bares, restaurantes y hoteles.

Garantía de calidad premium, producto probado por profesionales de la hostelería, que le permitirá ofrecer a sus clientes una experiencia gourmet de forma rápida y sencilla.

Logística especializada, ofrecemos un sistema de distribución eficiente para asegurar que nunca te falte el producto, manteniendo tus operaciones funcionando sin interrupciones.

TODO SON VENTAJAS

Rapidez en la preparación, aumenta las ventas.

100% sin mermas.

Calidad consistente, sabor único y fresco.

Rentabilidad, más del 500% de margen.

Homogeneidad en todos los cócteles, los haga quien los haga.

Larga caducidad, 36 meses en congelación y 12 meses en refrigeración.

Sostenible y adaptable a cualquier formato de negocio.



NUESTRO ORIGEN

COCKTAIL54 nació en el icónico **CLUB CALLE 54** del Paseo de la Habana en 2005. Tras años de pruebas y perfeccionamiento, en febrero de 2009, lanzamos al mercado una técnica innovadora que nos permitió mezclar los ingredientes de un cóctel en sus proporciones perfectas, logrando un equilibrio entre máxima calidad y mínima complejidad. Como resultado, obtuvimos la Patente de Invención.



COCTELERÍA ACCESIBLE

¿Por Qué Accesible? Porque la preparación de cócteles requiere tiempo, conocimientos especializados y una inversión considerable en ingredientes y utensilios, generando costes adicionales en personal y mermas. Cocktail54 es la herramienta perfecta porque simplifica todo este proceso: todos los ingredientes necesarios para un cóctel están premezclados en la botella, excepto el alcohol.

100% aprovechamiento del producto.

Todos los ingredientes de un cóctel en una sola mezcla.

Rápida preparación del cóctel, en pocos segundos.

Permite atender a **muchos clientes** en tiempo récord.

Instrucciones sencillas que simplifican el trabajo del profesional.

Resultado impecable sin conocimientos previos, ni instrumentos especiales.

Homogeneidad garantizada en cada cóctel, sin importar quién lo prepare.

Producto sin alcohol. Todos los ingredientes, excepto el alcohol, están incluidos en la botella, ofreciendo una base refrescante y fácil de diluir que permite la personalización al gusto del cliente.



MOJITOS

La Frescura en Cada Sorbo

Descubre la magia del mojito con Cocktail54, donde la tradición se encuentra con la innovación en cada botella. Nuestros mojitos ofrecen una experiencia de sabor auténtica y refrescante, perfecta para cualquier ocasión. Con opciones clásicas y exóticas, cada variante ha sido cuidadosamente desarrollada para asegurar la máxima frescura y el auténtico sabor.

Mojito: Auténtico sabor de Cuba.

Mojito fresa: La perfecta combinación de fresa y hierbabuena.

Mojito mango: Tropical y sabroso mango.

Mojito melón: ¡Corazón de melón, melón... Hay Corazón!

Mojito sandía: ¡La frescura del verano!

Mojito maracuyá: Sabor, acidez en su punto y aroma envolvente.

Mojito violeta: El desafío de la tradición, la esencia de violeta junto a la hierbabuena.

Ideal para bares, restaurantes y eventos, cada mojito de Cocktail54 garantiza calidad y consistencia, permitiendo una preparación rápida y sencilla. Simplemente mezcla, sirve y disfruta de la coctelería profesional al alcance de todos.

MOJITO

Ingredientes: Hierbabuena fresca, limón, azúcar.

Revive la esencia de La Habana con este refrescante cóctel de hierbabuena y limón, perfecto para cualquier ocasión.

3 L.

75 mojitos / botella
Caja 4 botellas



1,5 L.

37 mojitos / botella
Caja 6 botellas



33 Cl.

8 mojitos / botella
Caja 3 botellas



Preparación



MOJITO FRESA



Ingredientes: Hierbabuena fresca, limón deshidratado, fresas deshidratadas y azúcar.

Una combinación perfecta de fresas dulces y hierbabuena fresca, ideal para refrescar cualquier momento con un toque de alegría.

1,5 L.

37 mojitos / botella
Caja 6 botellas



33 Cl.

8 mojitos / botella
Caja 3 botellas



Preparación



MOJITO MANGO



Ingredientes: Hierbabuena fresca, limón deshidratado, mango deshidratado y azúcar.

Experimenta el exótico sabor del mango combinado con hierbabuena fresca, perfecto para agregar un toque tropical a tu pausa refrescante.

1,5 L.

37 mojitos / botella
Caja 6 botellas



33 Cl.

8 mojitos / botella
Caja 3 botellas



Preparación



MOJITO MELÓN

Ingredientes: Hierbabuena fresca, limón deshidratado, esencia de melón y azúcar.

Saborea la dulzura del melón y la frescura de la hierbabuena en un cóctel que promete refrescar y deleitar en cada sorbo.

1,5 L.
37 mojitos / botella
Caja 6 botellas



33 Cl.
8 mojitos / botella
Caja 3 botellas



MOJITO SANDÍA

Ingredientes: Hierbabuena fresca, limón deshidratado, esencia de sandía y azúcar.

Refréscate con este mojito que fusiona la jugosidad de la sandía y la frescura de la hierbabuena, creando un cóctel perfecto para los días calurosos de verano.

1,5 L.
37 mojitos / botella
Caja 6 botellas



33 Cl.
8 mojitos / botella
Caja 3 botellas



MOJITO MARACUYÁ



COCKTAIL 54
by Rum

Ingredientes: Hierbabuena fresca, limón deshidratado, maracuyá deshidratado y azúcar.

Embárcate en una aventura tropical con este mojito que combina la frescura de la hierbabuena con el intenso sabor del maracuyá, creando un cóctel vibrante y lleno de pasión.

1,5 L.

37 mojitos / botella
Caja 6 botellas



33 Cl.

8 mojitos / botella
Caja 3 botellas



Preparación



MOJITO VIOLETA



Ingredientes: Hierbabuena fresca, limón deshidratado, esencia de violeta y azúcar.

Descubre una variante intrigante del clásico mojito, donde notas florales se entrelazan con la frescura característica para crear una experiencia de sabor única y elegante.

1,5 L.

37 mojitos / botella
Caja 6 botellas



33 Cl.

8 mojitos / botella
Caja 3 botellas



Preparación



SOURS

Explosión de Sabores para Paladares Exigentes

Eleva tu oferta de coctelería con nuestra selección de Sours, cada uno creado para proporcionar una experiencia gustativa única y emocionante. Los Sours de Cocktail54 son la combinación perfecta de acidez y dulzura, diseñados para impresionar con cada sorbo. Disfruta de la facilidad de preparación y la calidad consistente que ofrecen nuestras mezclas, ideales para cualquier establecimiento que desee destacar.

Margarita: México lindo, inspirador, fuerte, ácido y suave a la vez.

Daiquiri: Floridita en estado puro, cubano por excelencia, distinguido.

Mix Caipiriña: Brasil, evocación de fiesta, reunión y amigos.

Mix Strawberry: Alegre, social, amigo de sus amigos, va bien con la Margarita, con el Daiquiri, con la Caipiriña, ¡con todos!

Mix Maracuyá: La pasión por lo bueno, lo diferente, lo único.

Perfectos para servir rápidamente en bares, restaurantes o eventos, nuestros Sours garantizan una experiencia de coctelería premium con el mínimo esfuerzo. Cada botella está lista para mezclar, servir y deleitar, asegurando una preparación eficiente sin comprometer el sabor.

MARGARITA sour

Ingredientes: Limón deshidratado, lima deshidratada, naranja amarga deshidratada y azúcar. Sumérgete en la vibrante esencia de este cóctel, donde la fusión de limón, lima y un sutil toque de naranja amarga se dulcifica a la perfección, ofreciendo un clásico refrescante y tentador.

1,5 L.

25 cócteles / botella
Caja 6 botellas



33 Cl.

5 cócteles / botella
Caja 3 botellas



Preparación



DAIQUIRI sour

Ingredientes: Limón deshidratado, lima deshidratada y azúcar.

Redescubre el clásico Daiquiri, donde la frescura del limón y la lima se equilibra con un toque justo de dulzura. Perfecto para cócteles que refrescan y revitalizan, invitando a la creatividad y al disfrute puro.

1,5 L.

25 cócteles / botella

Caja 6 botellas



33 Cl.

5 cócteles / botella

Caja 3 botellas



Preparación



MIX CAIPIRIÑA sour

Ingredientes: Limón deshidratado, lima deshidratada y azúcar. La base perfecta para explorar la creatividad en coctelería. Este mix de lima y limón, equilibrado con dulzura, se presta maravillosamente para una variedad de recetas, invitándote a experimentar y disfrutar de su versatilidad tropical.

1,5 L.

25 cócteles / botella

Caja 6 botellas



33 Cl.

5 cócteles / botella

Caja 3 botellas



Preparación



MIX STRAWBERRY sour

Ingredientes: Limón deshidratado, lima deshidratada, fresas deshidratadas y azúcar. Este mix encantador de fresas con un toque cítrico de limón y lima es ideal para innovar en coctelería. Su versatilidad lo convierte en un ingrediente fundamental para crear una amplia gama de bebidas refrescantes y dulces.

1,5 L.

25 cócteles / botella
Caja 6 botellas



33 Cl.

5 cócteles / botella
Caja 3 botellas



Preparación



MIX MARACUYÁ sour

Ingredientes: Limón deshidratado, maracuyá deshidratado, lima deshidratada y azúcar. La base perfecta para explorar la creatividad en coctelería. Este mix de lima y limón, equilibrado con dulzura, se presta maravillosamente para una variedad de recetas, invitándote a experimentar y disfrutar de su versatilidad tropical.

1,5 L.

25 cócteles / botella
Caja 6 botellas



33 Cl.

5 cócteles / botella
Caja 3 botellas



Preparación



CÓCTELES

Tradición con un Toque Moderno

Redescubre los cócteles clásicos con Cocktail54, donde cada sorbo trae un sabor legendario acompañado de una preparación sin complicaciones. Nuestra línea de cócteles clásicos combina la tradición de la coctelería con la conveniencia moderna, ofreciendo sabores ricos y complejos listos para disfrutar en cualquier momento. Ideales para impresionar en cualquier evento.

Pantera Rosa: Icónico sabor dulce y afrutado.

Piña Colada: Paraíso de piña y coco.

Sex on the Beach: Sol, vacaciones, diversión, el cóctel del verano.

San Francisco: Cosmopolita, urbano y muy refrescante.

Impulso Exótico: Apetecible sabor de frutos rojos.

Cada uno de nuestros cócteles está formulado para ofrecer la máxima calidad y sabor, asegurando que cada experiencia sea tan gratificante como fácil de preparar. Solo mezcla, sirve y disfruta del arte de la coctelería sin el esfuerzo tradicional.

PANTERA ROSA cóctel

Ingredientes: Leche desnatada, plátano deshidratado, piña deshidratada y azúcar.

Un deleite exótico que fusiona sabores tropicales con una textura suave y cremosa, un auténtico capricho irresistible.

1,5 L.

17 cócteles / botella
Caja 6 botellas



33 Cl.

4 cócteles / botella
Caja 3 botellas



Preparación



PIÑA COLADA cóctel

Ingredientes: Leche desnatada, piña deshidratada, coco deshidratado y azúcar. Un cóctel tropical que encanta con su mezcla cremosa de coco y piña, perfecto para evocar sensaciones de relajación y paraíso.

1,5 L.

25 cócteles / botella
Caja 6 botellas



33 Cl.

5 cócteles / botella
Caja 3 botellas



Preparación



SEX ON THE BEACH cóctel

Ingredientes: Limón deshidratado, arándanos deshidratados, fresas deshidratadas, moras deshidratadas, melocotón deshidratado y azúcar. Captura el espíritu del verano con un cóctel que mezcla la esencia de frutas jugosas y un toque de dulzura festiva, ideal para momentos de celebración bajo el sol.

1,5 L.

25 cócteles / botella
Caja 6 botellas



33 Cl.

5 cócteles / botella
Caja 3 botellas



Preparación



SAN FRANCISCO cóctel

Ingredientes: Limón deshidratado, naranja deshidratada, piña deshidratada y azúcar. Disfruta de una explosión de frescura cítrica con este cóctel que combina el dulzor de la naranja y la piña, con un toque vibrante de limón.

1,5 L.

17 cócteles / botella
Caja 6 botellas



33 Cl.

4 cócteles / botella
Caja 3 botellas



Preparación



IMPULSO EXÓTICO cóctel

Ingredientes: Limón deshidratado, mango deshidratado, arándanos deshidratados, fresas deshidratadas, moras deshidratadas, frambuesas deshidratadas, maracuyá deshidratado y azúcar. Un cóctel vibrante que te lleva en un viaje de sabores con cada sorbo, fusionando notas dulces y ácidas de frutas exóticas.

1,5 L.

25 cócteles / botella
Caja 6 botellas



33 Cl.

5 cócteles / botella
Caja 3 botellas



Preparación



LA FÓRMULA

Encontramos La Fórmula para resolver estos desafíos:

TIEMPO CONOCIMIENTOS INVERSIÓN

Tenemos **Patente de Invención** porque hemos sabido encontrar el secreto de la hierbabuena y conseguido la mezcla de ingredientes de un cóctel en sus cantidades óptimas.

Para elaborar los mojitos, hacemos nuestra molienda de hierbabuena, con un secreto especial que consigue que esta dé todo su sabor, olor y color.



Comercializamos nuestros productos en formato congelado, lo que permite conservar intactas las propiedades de ingredientes como hierbabuena fresca, frutas deshidratadas y azúcar. Gracias a la congelación, que es la técnica de conservación más eficiente y extendida, los cócteles mantienen su auténtico sabor durante **36 meses en congelación y 12 meses en refrigeración**.



LA SOLUCIÓN

Sr. hostelero, dé un paso adelante e incorpore la coctelería en su negocio.
Si tiene dudas sobre cómo esto podría afectar a su personal, inversión o calidad de servicio...

TENEMOS LA SOLUCIÓN perfecta para usted.



Con Cocktail54, puede implementar fácilmente una oferta de coctelería de alta calidad que es tan simple de gestionar como rentable. Aproveche nuestras soluciones diseñadas para maximizar la eficiencia sin sacrificar la excelencia.



VENTAJAS

¿Por qué elegir Cocktail54?

Alta rentabilidad.

Más de un 500% de margen en cada cóctel.

Rápida preparación.

Elaboración de todo tipo de cócteles en menos de 60 segundos, optimizando tiempo en entornos de alta demanda.

Fácil uso.

Para profesionales y no profesionales. Instrucciones básicas que todo el personal podrá seguir.

Cócteles, Mocktails y Frozen.

Con los productos Cocktail54 se pueden ofrecer CON alcohol y SIN alcohol por su gran versatilidad de uso y también frozen.

Una sola mezcla.

Todos los ingredientes de un cóctel en una única botella.

Ingredientes naturales.

Todos los productos están elaborados con hierbabuena fresca, frutas deshidratadas, azúcar.

Consistencia perfecta.

Garantiza que todos los cócteles sean homogéneos, independientemente de quién lo haga.

Innovación y Creatividad.

Recetas exclusivas con nuestros mixers creando una amplia variedad de recetas, que cautivarán a sus clientes.

Confianza de Profesionales.

Elegido por bares, restaurantes y eventos reconocidos en toda España, Cocktail54 es sinónimo de calidad, rentabilidad e innovación.

Calidad superior.

Aseguramos la excelencia en cada lote mediante un proceso riguroso y estandarizado.



ELABORACIÓN CONSEJOS



1

Llenar el vaso con hielo picado.



2

Añadir 4 cl. (un chupito) de Mojito.



3

Añadir la misma cantidad (un chupito) de Ron.



4

Completar con Soda.



5

Remover y decorar.



¡Disfrutar!

SIN ALCOHOL

Añadir 7 cl. (un chupito y medio) de Mojito. Completar con Soda, remover y decorar.

Personaliza tus cócteles a la perfección.

Combinando nuestros mixers con distintos licores, podrás crear una gama única de coctelería adaptada a tu estilo y al gusto de tus clientes.

Decoración sencilla y elegante.

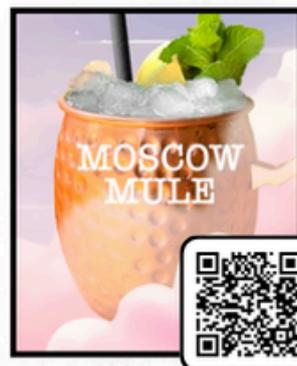
Recomendamos adornar los cócteles de manera simple, preferentemente con frutas naturales, para resaltar la calidad y frescura de los ingredientes.

Adapta las proporciones a tu gusto.

Varía las proporciones de nuestros productos para personalizar tus cócteles, ofreciendo a cada cliente una experiencia única y memorable.

MÁS RECETAS

Visita la sección de recetas en nuestra página web y descubre una amplia variedad de combinaciones y sugerencias para utilizar nuestros mixers. Desde cócteles clásicos hasta creaciones más innovadoras, tenemos todo lo necesario para impresionar y deleitar tanto a tus clientes como a tus amigos.



Conéctate con nosotros para más inspiración

Sigue explorando y experimentando con nuevas ideas. Para ver nuestras últimas creaciones y las favoritas de la comunidad, escanea el QR que encontrarás a continuación.

¡Tu próximo cóctel favorito podría estar a solo un clic!



COCKTAIL 54
by Rm



COCKTAIL54.COM

