

CATALOGUE 2025



ZUMA® & **SWEETBIRD®**
BRISTOL ENGLAND

BY CAFEINO DISTRIBUTION

CONTENU



NOUVEAU POUR 2025

Tendance 2025	1	IceTea Cherry Blossom	15	Frappés	25	Poudre Pure ZUMA	43
Sirop Classiques	7	Sirop Limonade	17	Fruit Purées	27	Sauces ZUMA	45
Sirop Créatifs	9	Sirop Sans-Sucre	19	C'EST ZUMA	35		
Sirop Popcorn	11	Sirop de Fruit	21	Chocolat Chaud ZUMA	37		
Sirop IceTea	13	Sweetbird Smoothies	23	Chai ZUMA	41		

TENDANCE 2025

VOUS TENIR AU COURANT



Chilli White Hot Chocolate



Strawberry Cheesecake Frappé



Hot Chocolate Dalgona



Crème Caramel Latte



Aussie Matcha Latte

Introduire les dernières tendances dans les menus peut être facile et abordable ; il n'est pas nécessaire d'investir dans un grand nombre de nouveaux produits de Sweetbird et Zuma.

VIVRE EN COULEUR

Les consommateurs sont séduits par les teintes joyeuses, irrévérencieuses, vives, vibrantes et arc-en-ciel, en particulier lorsqu'elles sont obtenues à partir d'ingrédients naturels. L'apparence d'une boisson est toujours importante car elle attirera inévitablement sur le fil d'actualité de quelqu'un sur les médias sociaux ! Cette année, lorsqu'il s'agit de l'attrait visuel, tout tourne autour des couleurs vibrantes qui donnent le sourire. Mais surtout, bien qu'ils recherchent toutes les joies que la couleur apporte, beaucoup veulent qu'elle soit dépourvue de « méchancetés cachées », c'est-à-dire naturelle.

Vibrance, pas d'ingrédients artificiels.

Et pour ceux qui ont besoin d'un petit coup de main pour ajouter une touche de couleur – visez à l'obtenir avec des ingrédients naturellement présents. Pensez au curcuma pour le jaune, au matcha pour le vert, à la betterave et à l'hibiscus pour tout, des roses pastels aux magentas vifs. La couleur de l'année selon Pantone est le Peach Fuzz, une teinte pêche douce et délicate qui crée des sentiments de réconfort et de douceur. Cette couleur a inspiré la saveur de l'année : la pêche. À suivre.

À la recherche de plats rétro tels que la pêche Melba et le cobbler à la pêche, qui font un retour revisité sur les tables.

DU JOUR À LA NUIT

De plus en plus de cafés et de salons de thé ouvrent plus longtemps, modifiant leur activité au fil de la journée, servant des plats et des boissons de café pendant la journée, et des mets et boissons de type restaurant le soir. Les cafés et salons de thé diversifient également leurs offres, devenant des lieux de rassemblement pour la communauté, organisant divers événements pour attirer davantage de clients.

CONFORT CLASSIQUE

Les consommateurs se tournent vers des confort simples et classiques qui sont assurés de satisfaire leurs envies et de leur donner le sourire. Pour certains, il s'agit d'offrir à leur enfant intérieur des clins d'œil nostalgiques et pour d'autres, il s'agit de remonter plus loin dans le temps ; ils s'appuient sur la nostalgie empruntée des aliments et des boissons des époques passées. Introduisez les desserts favoris comme le knickerbocker glory, le trifle, le peach melba et le crème caramel frappés dans les menus pour des options classiques mais indulgentes.

Les boissons gourmandes sont un luxe abordable.

les boissons gourmandes sont un luxe abordable ; les saveurs super sucrées sont en demande. Notre nouveau sirop Sweetbird sirop de pop-corn Sweetbird s'inscrit dans la tendance classique du réconfort. classique, associé à du caramel salé caramel salé pour un frappé ou un chocolat

classique mais luxueux, frappé ou chocolat chaud.
Source : TFP Trendhub 2025 TFP Trendhub 2025 thefoodpeople.co.uk (février 2025)

Suivez notre exemple...

Tout au long de l'année, nous lançons de nouveaux produits, partageons des informations sur l'industrie et créons des supports promotionnels avec des recettes pour aider les entreprises à rester en avance sur les tendances et à mettre à jour facilement leurs menus.

Inscrivez-vous
@cafeino_distribution
@zuma.drinks
@hettosweetbird



PRINTEMPS

Salted Caramel Iced Dalgona

Hoppy Honeycomb Frappé

Passionfruit Turmeric Latte

Lemon & Lime Iced Tea

Recette Essentielle du Printemps

Peach Iced Tea

1. Ajoutez 3 pompes de sirop dans le verre.

2. Remplissez à $\frac{3}{4}$ avec de l'eau plate ou pétillante.

3. Remuez et ajoutez des glaçons jusqu'à remplir le verre.

4. Garnissez et servez.

SALTED CARAMEL ICED DALGONA

- Glace
- 1 pompe de sirop Caramel Salé
- Lait (au choix)
- 200 ml de lait écrémé pour la mousse froide
- 1 cuil. à café de café instantané pour la mousse froide

1. Ajoutez de la glace dans un verre jusqu'à $\frac{1}{3}$ de sa hauteur.
2. Ajoutez le sirop, puis versez le lait sur la glace et mélangez.
3. Préparez la mousse froide dans un blender Blendtec avec le café instantané.
4. Versez la mousse sur la boisson et servez.

HOPPY HONEYCOMB FRAPPÉ

- Glace / lait (au choix)
- 1 boule de frappé à la Vanille
- 2 pompes de sirop Miel & Biche
- Crème fouettée, sauce au caramel

1. Remplissez le verre de glace, jusqu'au bord.
2. Versez le lait sur la glace (à environ 1 cm du bord).
3. Versez le contenu du verre dans le bol du blender.
4. Ajoutez le frappé et le sirop.
5. Fermez bien le couvercle, puis mixez.

PASSIONFRUIT TURMERIC LATTE

- 1 petite boule de Chai au curcuma
- 1 pompe de purée de fruit de la passion
- Lait vapeur (au choix)

1. Mélangez le curcuma et 30 ml d'eau chaude dans une tasse et fouettez vigoureusement.
2. Ajoutez la purée et remuez.
3. Complétez avec le lait vapeur.

SPARKLING LEMON & LIME ICED TEA

- 2 pompes de sirop de IceTea Citron sans sucre
- 1 pompe de sirop de Citron Vert
- Glace
- Eau pétillante

1. Ajoutez les sirops dans le verre.
2. Remplissez à $\frac{3}{4}$ avec de l'eau pétillante.
3. Remuez et ajoutez des glaçons jusqu'à remplir le verre.



Pink Guava & Lime Granita

Tropical Peach Smoothie

Berry & Cream Frappé

French Vanilla Latte

Cucumber & Mint Iced Green Tea

Raspberry Iced Matcha Latte



INTRODUIRE L'INNOVATION ET LA POLYVALENCE

La gamme innovante de sirops, smoothies, purées et frappés de Sweetbird a conquis les cœurs et les papilles à travers le monde.

- Ingrédients soigneusement sélectionnés, mélangés par des experts
- Produits délicieusement polyvalents, créés pour se compléter
- Faciles et rapides à préparer
- Les dosettes et les pompes offrent simplicité et constance, contribuant à augmenter la rentabilité
- Sans OGM
- Sans colorants artificiels
- Sirops fabriqués au Royaume-Uni
- Tous les produits sont approuvés par The Vegan Society ou The Vegetarian Society.

SIROPS

Avec 57 délicieux sirops répartis en sept catégories, il y a un sirop Sweetbird pour chaque client et chaque saison. Nous créons nos sirops nous-mêmes, donc nous savons qu'ils sont pleins de saveurs et fabriqués avec amour et soin.

PUREES

Riches en vrais fruits et pleines de polyvalence, nos purées sont parfaites pour créer des shakes, des sodas, des cocktails, des mocktails et des granités super-rapides.

SMOOTHIES

Riches en saveurs et rafraîchissantes, chaque smoothie Sweetbird a été spécialement développé en utilisant des fruits et des jus réels. Faciles à stocker et encore plus faciles à préparer, aucun fruit à laver, éplucher ou gaspiller, juste 100 % de praticité dans un carton.

FRAPPÉS

Nos experts ont sélectionné à la main une gamme d'ingrédients premium pour vous offrir une gamme de frappés qui allie confiserie et commodité. Nous avons rendu nos mélanges faciles à préparer afin que vous puissiez créer des frappés luxueusement épais et lisses en quelques minutes.

SIROPS CLASSIQUES

OÙ TOUT COMMENCE

English Toffee Caffé Frappé

Iced Caramel Latte

Almond Espresso Tonic

Caffé Freddo with Amaretto cold foam

COMMENT PRÉPARER ICED LATTE

• 2 POMPES DE SIROP SWEETBIRD

• LAIT / GLACE

1. AJOUTEZ LE SIROP DANS LE VERRE.

2. REMPLISSEZ LE VERRE AUX $\frac{2}{3}$ AVEC
DU LAIT.

3. COMPLÉTEZ AVEC DES GLAÇONS.

Le point de départ pour les sirops - deux pompes
suffisent pour aromatiser les boissons chaudes et
froides...

Avec la tendance de la nostalgie qui
fait sensation en 2025, les clients
recherchent du réconfort dans
l'univers familial. Vous trouverez
ces saveurs et bien d'autres dans la
gamme Classic de Sweetbird. Des
saveurs comme le caramel velouté,
l'un des trois sirops les plus
vendus, ou le pain d'épices
réconfortant, parfait pour les fêtes.
Recherchez l'étiquette brune
foncée pour reconnaître un sirop
Sweetbird Classic.

LES FAITS

- Fabriqué au Royaume-Uni
- Sans colorants ni conservateurs artificiels
- Sans OGM
- Approuvé par The Vegan Society
- Bouteille contenant 30% de PCR
- Deux pompes de 8 ml par saveur
- 62 boissons de 12 oz



Nos trois saveurs les plus vendues

SIROPS CLASSIQUES SWEETBIRD

- | | |
|---------------------|------------------|
| • Amandes | • Pain d'épices |
| • Amaretto | • Menthe vert |
| • Sucre de canne | • Noisette (ss) |
| • Caramel (ss) | • Irish Cream |
| • Chai | • Menthe |
| • Chocolat | • Speculoos |
| • Cannelle | • Vanille (ss) |
| • Toffee anglais | • Chocolat blanc |
| • Vanille française | |

(SS) = ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION SANS SUCRE

À l'exception des sirops à la noisette et des sirops sans sucre.



POTENTIEL DE REVENUS
INCRÉMENTAUX

SIROPS CRÉATIFS

DES SIROPS POUR CHAQUE SAISON

Chilli Mocha with Cold Foam



Cinnamon Bun Iced Latte



Pistachio Matcha Milkshake



Comment préparer: Mocha Aromatisé

1. Mélangez 1 cuillère de poudre de chocolat chaud avec un double espresso.
2. Ajoutez 2 doses de sirop.
3. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
4. Ajoutez du lait chauffé, en remuant pendant que vous versez.
5. Décorez avec de la crème fouettée et des garnitures.

Notre collection Créative vous permet d'être inventif et de créer des saveurs spéciales.

Notre collection Créative de sirops vous permet d'être exactement cela, créatif. Ajoutez ces saveurs spéciales à vos menus toute l'année ou introduisez-les comme saveurs invitées pour créer un engouement en édition limitée. Créez vos propres boissons saisonnières pour des événements spécifiques, comme des lattes au arôme de citrouille épicée pour Halloween, des chocolats chauds au lait de poule pour Noël ou un simple latte au marshmallow grillé pour la Nuit des Feux de Joie.

LES FAITS

- Fabriqué au Royaume-Uni
 - Sans colorants, arômes^ ni conservateurs artificiels
 - Sans OGM
 - Approuvé par The Vegan Society
 - Bouteille en 30% PCR
 - Deux pompes de 8 ml par saveur
- 62 boissons de 12 oz



NOUVEAU !
SIROP
PISTACHE



SIROPS CRÉATIFS SWEETBIRD

- | | |
|-----------------|-----------------------|
| • Butterscotch | • Nouveau! Popcorn |
| • Chilli | • Pumpkin Spice |
| • Coconut | • Rose |
| • Eggnog | • Salted Caramel (ss) |
| • Honeycomb | • S'mores Toasted |
| • Lavender | • Marshmallow |
| • Peanut butter | • Toffee Nut |
| • Pistachio | |

(SS) = ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION SANS SUCRE

^A l'exception des S'mores, du pop-corn et du beurre de cacahuète.

>À l'exception des sirops Toffee Nut et Sugar-free.



POTENTIEL DE REVENUS
INCRÉMENTAUX

POPCORN SIROP

LE GOÛT SUCRÉ ET BEURRÉ DES BOISSONS



NEW!

Popcorn Caramel Frappé

Popcorn Iced Macchiato

Comment faire : Frappé aromatisé

1. Remplissez le verre de glace, jusqu'au sommet du verre.
2. Versez le lait sur la glace (jusqu'à 1 cm en dessous du sommet).
3. Versez le contenu du verre dans le mixeur.
4. Ajoutez 1 mesure de frappé et 2 pompes de sirop.
5. Fermez bien le couvercle, puis mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Découvrez le sirop Pop-Corn Sweetbird : la saveur douce et beurrée du pop-corn dans chaque gorgée !

LES FAITS

- Fabriqué au Royaume-Uni
- Sans colorants, arômes[^] ni conservateurs artificiels>
- Sans OGM
- Approuvé par The Vegan Society
- Bouteille en 30% PCR
- Deux pompes suffisent pour une boisson de 12 oz
- Une bouteille permet de réaliser 62 boissons de 12 oz



**NOUVEAU
EN 2025 !
SIROP
POP-CORN**



POTENTIEL DE REVENUS
INCRÉMENTAUX

ICE TEA SIROP

DU VRAI THÉ, DU VRAI JUS DE FRUIT



Passionfruit Lemon Iced Tea

Cucumber & Mint Iced Green Tea

Jasmine Lime Iced Tea

Comment préparer: Ice Tea

1. Ajouter 3 pompes de sirop dans un verre
2. Remplir à $\frac{3}{4}$ avec de l'eau plate ou pétillante
3. Mélanger et ajouter des glaçons jusqu'à remplir
4. Garnir et servir

La simplicité et la rentabilité sont au cœur de la collection de Ice Tea Sweetbird.

LES FAITS

Nous avons créé notre gamme de thés glacés pour vous aider à créer des spécialités de thés glacés en un instant. Avec 11 saveurs rafraîchissantes, des thés traditionnels aux sirops additionnés de fruits exotiques, de thé vert et de plantes parfumées, la gamme offre la sophistication dans un sirop. La simplicité est également au rendez-vous. Plus besoin de préparer un thé chaud et d'attendre qu'il refroidisse (en espérant qu'il soit bien dosé). Préparez n'importe lequel de ces thés en un instant avec de l'eau pétillante pour un rafraîchissement supplémentaire. Disponibles en six thés noirs glacés, deux thés verts glacés et trois saveurs sans sucre il n'y a jamais eu de meilleur moment d'ajouter ces thés à votre menu.

- Fabriqué au Royaume-Uni
- Fabriqué avec de l'extrait de thé véritable et de vrais jus de fruits
- Une bouteille permet de préparer 41 verres de 12 oz de Ice Tea
- Sans colorants artificiels
- Sans OGM
- Approuvé par la Vegan Society



LE NOMBRE
DE POMPES
EST AUSSI
SIMPLE QUE
1, 2, THÉ!

SIROPS POUR ICE TEA SWEETBIRD

- Original
- NEW! Cherry Blossom
- Jasmine Lime
- Passionfruit & Lemon
- Peach
- Raspberry
- Watermelon Iced Green Tea
- Cucumber & Mint Iced Green Tea
- Sugar-free Peach
- Sugar-free Lemon
- Sugar-free Raspberry



POTENTIEL DE REVENUS
INCRÉMENTAUX

SIROP CHERRY BLOSSOM ICE TEA

DÉLICAT, BRILLANT, FLORAL

NEW
FOR 2025!



Granita

Cherry Blossom Iced Tea

Comment préparer: Iced Tea Granita

1. Remplissez le verre avec de la glace, puis le remplir d'eau jusqu'à ½ litre
2. Verser dans le pot du mixeur
3. Ajouter 2 pompes de base Sweetbird Frappé & Granita et 3 pompes de sirop
4. Mélanger à l'aide d'un Blendtec pendant 14 secondes.

Plongez dans la beauté intemporelle des cerisiers en fleurs avec le nouveau sirop de Ice Tea Sweetbird Cherry Blossom.

Ce délicieux sirop mêle les notes florales subtiles des fleurs de cerisier à une douce note sèche de thé noir, offrant ainsi un goût chargé d'histoire. Fabriqué avec du vrai thé noir et 4% de jus de cerises, ce thé s'inspire la tendance croissante des saveurs asiatiques avec une touche unique et subtile. unique et subtile. Sans colorants artificiels, OGM et approuvé par la Vegan Society. Vegan Society, le nouveau sirop peut être utilisé comme simple thé glacé avec de l'eau avec de l'eau plate ou gazeuse, ou mélangé avec de l'eau glacée et la base Sweetbird Liquid pour créer un granité rafraîchissant et floral. granité rafraîchissant et floral.

LES FAITS

- Fabriqué au Royaume-Uni
- Fabriqué avec de l'extrait de thé véritable et de vrais jus de fruits
- Une bouteille permet de préparer 41 Ice Tea de 12 oz
- Trois pompes suffisent pour une pour une boisson de 12 oz
- Sans colorants artificiels
- Sans OGM
- Approuvé par la Vegan Society



NOUVEAU!
CHERRY
BLOSSOM
ICE TEA
SIR OP



**Facile comme
1...2...Tea!**



POTENTIEL DE REVENUS
INCRÉMENTAUX

SIROPS LIMONADE

FRAIS, RAPIDE, RAFRAÎCHISSEMENT

Raspberry & Pomegranate Lemonade

Pink Guava & Lime Lemonade

Traditional Lemonade

Comment faire: Limonade

1. Ajouter 4 pompes de sirop dans la tasse
2. Remplir aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau plate ou gazeuse
3. Remuer et ajouter des glaçons
4. Garnir et servir

Nous avons pressé le goût rafraîchissant des citrons frais et mûrs dans nos sirops de limonade spécialement mélangés.

Facile à préparer, il suffit d'ajouter quelques gouttes à de l'eau plate ou gazeuse bien fraîche, et le rafraîchissement parfait est prêt à être servi. Offrant des tournures traditionnelles et modernes à des traditionnelles et modernes sur des classiques très appréciés, notre gamme de sirops de limonade est disponible est disponible en trois saveurs fraîches que vos clients vont adorer. Les purées, fruits et sirops botaniques Sweetbird fruits et les sirops botaniques pour ces limonades - ajoutez deux deux pompes de sirop de fruits ou de purée de fruits ou de purée à deux pompes de limonade pour créer vos propres recettes. Visitez sweetbird.com

LES FAITS

- Seulement 4 pompes pour une boisson de 12 oz
- Fabriqué au Royaume-Uni
- Fabriqué avec de vrais jus de fruits
- Sans colorants, arômes ou conservateurs artificiels
- Sans OGM
- Approuvé par la Vegan Society
- Bouteille en PCR à 30



UNE
BOUTEILLE
=
31 BOISSONS
DE 12 OZ



SIROPS DE LIMONADE SWEETBIRD

- Lemonade
- Pink Guava & Lime
- Raspberry & Pomegranate



POTENTIEL DE REVENUS
INCRÉMENTAUX

SIROPS SANS SUCRE

DOUCEUR - SANS SUCRE

Iced latte with Hazelnut Cold Foam

Sugar-free Raspberry Iced Tea

Sugar-free Vanilla Americano

Comment faire: Latte Aromatisé

1. Combiner un double espresso avec 2 pompes de sirop dans la tasse
2. Compléter avec du lait à la vapeur

De plus en plus soucieux de leur santé, les consommateurs recherchent des produits contenant peu ou pas de sucres ajoutés.

Du riche caramel aux thés glacés rafraîchissants, nous avons élargi la gamme afin que vous puissiez élargir vos menus pour les clients soucieux de leur consommation de sucre, en leur offrant tout le goût et la douceur dont ils ont envie - sans le sucre. Nous utilisons le sucralose et l'édulcorant naturel stévia pour apporter de la douceur sans utiliser de sucre. La stévia est considérée comme un édulcorant naturel et est environ 200 fois plus sucrée que le sucre. Le sucralose est environ 600 fois plus sucré que le sucre. C'est pourquoi il est si souvent utilisé, car il permet d'obtenir le même pouvoir sucrant en en utilisant moins. Le sucralose est également apprécié pour son arrière-goût peu ou pas amer, parfois associé aux produits sans sucre. Nous l'avons associé à la stévia pour ajouter une autre couche de douceur durable, ce qui explique pourquoi le goût sucré de nos sirops dure plus longtemps.

LES FAITS

- Délicieusement sucrés mais sans sucre, huit sirops Sweetbird sont disponibles sans sucre.
- Étiquettes bleues faciles à identifier
- 2 pompes pour aromatiser une boisson de 12 oz
- Pêche, citron et framboise
- Sirops pour Ice Tea à base de vrais jus de fruits et d'extraits de thé noir
- Fabriqués au Royaume-Uni
- Sans colorants artificiels
- Sans OGM
- Approuvé par la Vegan Society
- Bouteille en PCR à 30



SWEETBIRD SIROPS SANS SUCRE

- Caramel
- Hazelnut
- Salted Caramel
- Unflavoured
- Vanilla Peach Iced Tea
- Raspberry Iced Tea
- Lemon Iced Tea



POTENTIEL DE REVENUS
INCRÉMENTAUX

SIROPS DE FRUITS

DE VRAIS FRUITS DANS CHAQUE GOUTTE



Lime Craft Soda

Dragon Fruit & Papaya Granita

Peach Melba Frappé

Comment faire: Craft Soda

1. Ajouter 3 pompes de sirop dans le verre
2. Remplir aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau plate ou gazeuse
3. Remuer et ajouter des glaçons pour remplir le verre
4. Garnir et servir

Les sodas artisanaux n'ont jamais eu autant de goût que lorsqu'ils sont préparés avec des sirops de fruits Sweetbird pour des marges extra juteuses.

Par une chaude journée d'été, les clients n'aiment rien de plus qu'un soda artisanal glacé - 3 pompes seulement pour un soda super désaltérant et super rentable. Mélangez et associez d'autres produits Sweetbird pour créer des spécialités maison créatives, telles que le frappé pêche et crème ou le smoothie fraise et sorbet avec seulement deux pompes de sirop de citron vert. En hiver, ajoutez des cerises aux chocolats chauds pour obtenir des chocolats chauds Forêt Noire ou des fraises au chocolat chaud blanc.

LES FAITS

- Ajoutez facilement une explosion de fruits aux boissons chaudes et froides A utiliser dans les mocktails et les cocktails 3 pompes pour obtenir une boisson de 12 oz Fabriqué au Royaume-Uni Sans colorants ni conservateurs artificiels Sans OGM Approuvé par la Vegan Society
- Bouteille en PCR à 30
-



SIROPS DE FRUITS SWEETBIRD

- | | |
|-------------------------|--------------|
| • Banana | • Lime |
| • Cherry | • Orange |
| • Blue Blueberry | • Peach |
| • Blue Caruso | • Raspberry |
| • Dragon Fruit & Papaya | • Strawberry |
| • Grenadine | • Watermelon |



POTENTIEL DE REVENUS INCRÉMENTAUX

SWEETBIRD SMOOTHIES

NOUVEAU ET AMÉLIORÉ POUR 2025

, , , S



Smoothie Peach

Smoothie Mixed Berry

Smoothie Strawberry

Smoothie Mango & Passionfruit

Comment faire: Smoothie

1. Remplir le verre de glace, jusqu'au niveau du haut du verre.
2. Verser de l'eau sur les glaçons jusqu'à 1/3
3. Verser le smoothie sur l'eau et les glaçons jusqu'en haut.
4. Verser le contenu du verre dans le mixeur
5. Fermer hermétiquement le couvercle, puis mixer, à l'aide d'un Blendtec jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Il suffit de verser, de mélanger et de profiter!

Depuis 2016, Sweetbird Smoothies est la solution pour la vente rapide et facile de boissons glacées. Nous avons maintenant redéveloppé la gamme en quatre saveurs principales, en continuant à utiliser tous les ingrédients naturels et sans faire de compromis sur la qualité du produit.

MOINS DE SUCRE

Les nouveaux smoothies ont été conçus pour contenir moins de sucre, soit une réduction moyenne de 8 g de sucre par portion de 355 ml pour l'ensemble de la gamme.

PLUS DE BAIES

Le nouveau smoothie Sweetbird Mixed Berry est composé de framboises, de cassis, de cerises acides et de myrtilles, offrant ainsi une explosion de baies et de couleurs.

POURQUOI SWEETBIRD ?

Faciles à conserver et encore plus faciles à préparer - sans fruits à laver, à éplucher ou à gaspiller - nos smoothies sont pratiques dans un carton. Il suffit de les verser sur de la glace et de les mixer pour obtenir à chaque fois de délicieux smoothies d'été. Chaque carton de 1 litre permet de préparer huit boissons de 12 oz.

La gamme complète également nos sirops et nos poudres frappées, pour vous permettre d'être inventif votre menu d'été en préparant vos propres smoothies, rafraîchissants et différents. rafraîchissants.

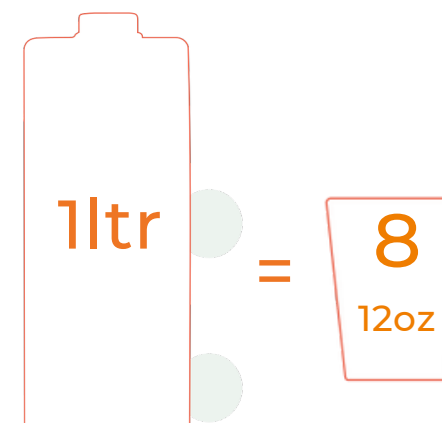
LES FAITS

- Maintenant avec moins de sucre
- Fabriqué avec de vrais fruits
- Sans colorants, d'arômes et de conservateurs artificiels
- Environ 8 boissons de 12 oz par carton de 1 litre



SWEETBIRD SMOOTHIES

- Mango & Passionfruit
- New! Mixed Berry
- Peach
- Strawberry



FRAPPÉS

MELANGER LA CONFISERIE AVEC LA COMMODITÉ



Chocolatey Chocolate Frappés

Caffé

Caramel Vanilla

Comment préparer: Frappé

1. Remplir le verre de glace, jusqu'au niveau du haut du verre.
2. Verser le lait sur la glace (jusqu'à 1 cm en dessous du sommet).
3. Verser le contenu du verre dans le mixeur
4. Ajouter 1 mesure de poudre frappée
5. Fermer hermétiquement le couvercle, puis mixer à l'aide d'un Blendtec jusqu'à obtention d'un mélange homogène

Les frappés seront toujours à la mode et sont le must des menus réussis.

Nous avons fait en sorte que nos mélanges soient faciles à préparer pour que vous puissiez créer des frappés luxueusement épais et onctueux en quelques minutes. Ils sont également polyvalents.

Mélangez la base de gousse de vanille ou la base liquide Frappé & Granita, approuvée par les végétaliens, avec votre propre mélange d'espresso, ou prenez notre frappé à la gousse de vanille, ajoutez de la glace, du lait et n'importe quel smoothie aux fruits Sweetbird pour obtenir un mélange de petit-déjeuner délicieusement épais et fruité. Notre boisson Cookies & Cream Frappé a remporté le prix SCA du meilleur nouveau produit « Specialty Beverage Stand Alone » lors de son lancement, tout comme notre boisson Vanilla Bean, approuvée par les végétaliens.

Nous sommes heureux d'annoncer qu'à mesure que nous avançons jusqu'en 2025, nous abandonnerons de nos boîtes de frappé au profit de sacs de 1 kg, qui permettent une réduction de 60 % de l'emballage par rapport à l'emballage actuel.

LES FAITS

- Sans colorants ni arômes artificiels
- Sans conservateurs
- Sans graisse hydrogénée
- Sans OGM
- Gousse de vanille, Caffé Frappé, Frappé liquide et Granita Base approuvée par la Vegan Society
- Tous les autres frappés sont approuvés par La Société végétarienne



SWEETBIRD FRAPPÉS

- Vanilla Bean
- Caffé
- Frappé & Granita Liquid Base
- Chocolate
- Cookies & Cream
- Mocha
- Sticky Toffee

2kg

=

50
12oz

FRUIT PURÉES

AVEC DE VRAIS FRUITS

Passionfruit Milkshake

Strawberry White Hot Chocolate

Comment préparer: Milkshake

1. Remplir à moitié le verre de 12oz avec de la glace
2. Remplir le verre de lait (jusqu'à 1 cm en dessous du haut)
3. Verser le contenu du verre dans le mixeur
4. Ajouter 2 pompes de purée et 1/2 mesure de gousse de vanille. frappé
5. Fermer hermétiquement le couvercle, puis mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène

Riches en vrais fruits et pleines de polyvalence, nous avons conçu nos purées pour que vous puissiez préparer des boissons en un instant.

Disponibles en cinq saveurs approuvées par les végétaliens, nous avons conçu cette gamme pour un stockage à température ambiante, afin que vous puissiez remplir vos étagères sans encombrer votre réfrigérateur – faisant des purées Sweetbird l'ingrédient parfait pour les unités mobiles. Délicieusement épaisses et riches, elles peuvent être utilisées pour préparer des smoothies, des milkshakes, des granités ou des sodas artisanaux. Les purées Sweetbird peuvent aussi ajouter une touche fruitée aux boissons chaudes. Une pompe de purée de framboise ou de fraise dans un chocolat chaud est une autre excellente façon d'utiliser ces ingrédients riches en fruits. Terminez vos boissons chaudes et froides avec de la crème chantilly et un filet de purée Sweetbird.

LES FAITS

- Fabriquées avec de vrais fruits
- Offrant des saveurs supplémentaires pour les smoothies Sweetbird Fruit de la passion et Framboise.
- Sans couleurs ni arômes artificiels
- Sans OGM
- Sans sirop de maïs à haute teneur en fructose
- Approuvé par The Vegan Society
- Durée de conservation à température ambiante de 4 semaines une fois ouvert.



SWEETBIRD PURÉES

- Banana
- Mango
- Passionfruit
- Raspberry
- Strawberry

VARIÉTÉ VÉGÉTALIENNE

DE 2006 À 2025

Notre engagement en faveur des produits végétaliens remonte à 2006, lorsque nous avons lancé les sirops Sweetbird.

Avec 126 produits sur 136 adaptés à un régime végétalien, nous répondons aux besoins d'un segment de marché en pleine croissance tout en nous inscrivant dans un avenir plus durable. Le marché végétalien connaît une croissance significative, motivée par des préoccupations éthiques, des considérations de santé et une prise de conscience environnementale.

Selon un rapport de 2024 de The Vegan Society, le marché végétalien du Royaume-Uni a atteint le chiffre record de 1,57 milliard 1,57 milliard de livres sterling en 2023, reflétant une croissance de 23 % par rapport à l'année précédente.

L'engagement de Beyond the Bean en matière de transparence va au-delà de l'étiquetage des produits. Nous affichons fièrement les accréditations de la Vegan Society et de la Vegetarian Society sur nos produits, garantissant à nos clients un approvisionnement éthique et responsable des ingrédients. En proposant une gamme variée de produits délicieux et éthiques, nous aidons nos clients à élaborer des menus adaptés à tous les régimes alimentaires et à refléter l'évolution des attitudes des consommateurs.

APPROUVÉ PAR LA SOCIÉTÉ VEGANE

- Sirops, purées, smoothies Sweetbird, gousse de vanille,
- ZUMA original, épais, Single Origin, noir, chocolat noir Fairtrade, sauce au chocolat noir, poudres de plantes, toppings et chai.

LA SOCIÉTÉ VÉGÉTARIENNE APPROUVÉE

- Sweetbird Chocolate, Cookies & Cream, Mocha, Sticky Toffee Frappé
- Zuma White Hot Chocolate, Caramel, White Chocolate Sauce



Chocolate Frappé
(made with Zuma Dark Chocolate Sauce)

Chai Iced Latte

Vanilla & Butterscotch Frappé

Mango & Passionfruit Smoothie

Raspberry & Lime Craft Soda

ÉTÉ

Watermelon Iced Green Tea

Strawberry Sherbet Smoothie

Shirley Temple Lemonade

Banana Milkshake

Alors que le soleil brille, transformez votre entreprise en une oasis estivale avec un menu de boissons explosif, propulsé par Sweetbird et Zuma.

Demande Rafraîchissante : Les clients recherchent du rafraîchissement. Proposez des recettes uniques à votre établissement pour que les clients n'aient qu'à venir chez vous, et seulement chez vous. **Boost de Profit :** Les ingrédients premium de Sweetbird et Zuma vous aident à créer des créations qui génèrent des marges plus élevées. **Promouvoir, Promouvoir, Promouvoir :** Annoncez vos créations estivales sur les réseaux sociaux, en magasin et en ligne. Lancez des promotions attractives et des offres spéciales limitées. **Vente additionnelle & Accords :** Suggérez des associations de plats qui complètent vos boissons estivales, augmentant ainsi les dépenses des clients. **Boucle de Retour :** Surveillez les préférences et ajustez votre menu en fonction des retours des clients. Avec Sweetbird et Zuma, votre établissement peut devenir la destination incontournable pour les concoctions estivales les plus rafraîchissantes !

Recette estivale essentielle Strawberry Soda

1- Ajouter 2 pompes de purée de fraise Sweetbird

2- Compléter avec de l'eau gazeuse

3- Servir avec une paille en papier pour mélanger, et une fraise en garniture

WATERMELON ICED GREEN TEA

• 3 pompes de sirop de Thé Vert Glacé à la Pastèque • Glaçons • Eau plate ou pétillante

1. Ajouter le sirop dans un verre
2. Remplir à $\frac{3}{4}$ avec de l'eau pétillante
3. Mélanger et ajouter des glaçons jusqu'à remplir

STRAWBERRY SHERBET SMOOTHIE TEMPLE

• Eau • Glaçons • Smoothie à la fraise • 2 pompes de sirop de citron vert

1. Remplir le verre de glaçons, jusqu'au sommet du verre, puis ajouter de l'eau pour le remplir complètement
2. Verser le smoothie Sweetbird sur l'eau et les glaçons jusqu'au sommet
3. Verser le contenu du verre dans un blender
4. Mettre le couvercle bien fermé, puis mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse

LIMONADE SHIRLEYMILKSHAKE À LA BANANE

• 2 pompes de sirop de grenadine • 2 pompes de sirop de limonade • Glaçons • Eau plate ou pétillante

1. Ajouter le sirop dans un verre
2. Remplir à $\frac{3}{4}$ avec de l'eau pétillante
3. Mélanger et ajouter des glaçons jusqu'à remplir
4. Mettre le couvercle bien fermé, puis mixer

• Glaçons / lait (de votre choix) • 2 pompes de purée de banane • $\frac{1}{2}$ boule de frappé à la vanille

1. Remplir à moitié le verre de glaçons
2. Ajouter le lait dans le verre (jusqu'à 1 cm sous le bord)
3. Verser le contenu du verre dans un blender
4. Ajouter le frappé et la purée
5. Mettre le couvercle, puis mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse

Pumpkin Spiced Americano

AUTOMNE

Sticky Toffee Happé

Vanilla Chai

Mixed Berry Hot Fruit Soothie

Avec Sweetbird et Zuma, vous pouvez créer des délices d'automne qui non seulement satisfont les envies, mais augmentent également les profits à mesure que les journées raccourcissent.

Chocolats Chauds Chaleureux & Rôtis : Infusez le chocolat chaud doux de Zuma avec la purée de framboise ou de fraise Sweetbird pour une explosion de saveurs vibrantes qui réchauffent les mains et les cœurs.

Lattes Effrayants : Le Pumpkin Spice Sweetbird infusé avec un tourbillon de sirop de chocolat blanc crée une délicieuse gâterie crémeuse et hantée.

Chauffez-vous avec les Happés : Nous avons été ravis de voir les milkshakes chauds faire leur apparition sur le menu d'une chaîne de grande rue bien connue – nos Happés (ce sont des frappés chauds...) sont faciles à préparer et aident à faire tourner le stock de frappés en hiver. Cookies & Cream est notre favori pour ces boissons.

Recette Essentielle d'Automne Happé Cookies & Cream

1. Mélangez ½ boule de poudre de frappé avec un peu d'eau chaude dans une tasse

2. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse

3. Complétez avec du lait vapeur, en remuant pendant que vous versez

AMERICANO À LA PUMPKIN SPICE

- Double espresso
- 2 pompes de sirop Pumpkin Spice
- Eau chaude

1. Ajouter le sirop dans une tasse d'eau chaude
2. Ajouter le double espresso

HAPPE™ TOFFEE COLLANT

- ½ boule de frappé Sticky Toffee
- Lait vapeur (de votre choix)
- Crème chantilly
- Sauce caramel

1. Ajouter la poudre de frappé dans une tasse avec un peu d'eau chaude.
2. Mélanger pour obtenir une pâte
3. Ajouter le lait vapeur, en remuant pendant que vous versez
4. Compléter avec de la crème chantilly et un filet de sauce caramel

VANILLA CHAI

- 1 scoop de Vanilla chai
- Lait vapeur (de votre choix)
- Cannelle en poudre

1. Ajouter dans une tasse
2. Ajouter ⅓ d'eau chaude
3. Mélanger pour obtenir une pâte lisse
4. Compléter avec du lait vapeur, en remuant pendant que vous versez
5. Saupoudrer de cannelle et servir

MIXED BERRY SPICED HOT FRUIT SOOTHIE™

- 50 ml de smoothie aux baies mélangées
- Eau chaude

1. Ajouter de l'eau chaude et le sirop au mélange de smoothie
2. Mélanger et servir



C'EST ZUMA!

QUALITÉ ET GOÛT SANS COMPROMIS

Une collection élaborée depuis 27 ans pour apporter de la couleur, de la profondeur et de la chaleur aux menus tout au long de l'année.

LA COLLECTION

LANCÉ EN 1997

Nous avons lancé Zuma il y a 27 ans, et c'est un véritable plaisir de voir la collection évoluer, passant du simple chocolat chaud à inclure désormais des chai, des sauces, des garnitures et des poudres végétales. Zuma est un nom de confiance dans l'industrie, reconnu fièrement pour sa qualité et son goût.

CRÉÉS POUR S'ASSOCIER

Comme avec Sweetbird, les produits Zuma peuvent être utilisés seuls ou mélangés pour créer encore plus de recettes. Le chocolat chaud est délicieux, mais ajoutez une petite boule de betterave pour le transformer en un chocolat chaud Red Velvet. Deux pompes de sauce au chocolat blanc dans un latte matcha y ajoutent également une touche de luxe.

TRÈS VEGAN

Dans la collection Zuma de 15 produits, il n'y en a que trois qui ne sont pas approuvés par les végétaliens : le chocolat chaud blanc, la sauce au chocolat blanc et la sauce au caramel. Ces derniers sont approuvés par The Vegetarian Society.



CHOCOLAT CHAUD

Moins, c'est plus quand il s'agit de ce que nous mettons dans le nôtre. Du chocolat original, noir, à origine unique, épais, au blanc et Fairtrade, il y a un chocolat pour tous les goûts.



POUDRES VÉGÉTALES

Vives, délicieuses et prêtes pour Instagram. Ajoutez-les à vos menus pour facilement surfer sur la tendance des couleurs vives et audacieuses.



SAUCES

Préparez des chocolats chauds et des mochas rapidement et facilement dans des établissements sans poudre. Versez-les sur les boissons, ajoutez-les dans les pâtisseries et gâteaux, ou utilisez-les pour préparer des milkshakes instantanés.



CHAI

L'alternative réconfortante, approuvée par les végétaliens, au thé, au café ou au chocolat. Utilisez-le dans les frappés pour apporter une nouvelle touche aux boissons glacées mélangées.



CHOCOLAT CHAUD

DES CHOCOLATS POUR TOUS LES GOÛTS

De l'original à l'origine unique, les chocolats chauds Zuma satisfont tous les goûts.

ZUMA®

LA COLLECTION

Du chocolat chaud original au chocolat blanc, noir, à origine unique, épais et Fairtrade, la gamme Zuma propose un chocolat pour tous les goûts. Choisissez l'original comme votre choix principal, puis ajoutez un ou deux chocolats spéciaux pour élargir votre menu. Sélectionnez vos chocolats en fonction des goûts de vos clients et écoutez leurs retours pour savoir s'il est temps de changer. Les chocolats chauds Zuma sont également le partenaire idéal pour de nombreux autres produits. Ajoutez deux pompes de sirop Sweetbird, comme l'amaretto, ou essayez la Crème Irlandaise dans le chocolat chaud blanc Zuma. Ils se marient aussi très bien avec les purées Sweetbird. Deux pompes de purée de framboise ou de fraise dans le chocolat chaud noir Zuma sont délicieuses et contribuent à augmenter les profits lorsqu'elles sont proposées en tant qu'offre saisonnière. Pour plus de détails sur l'ensemble de la gamme, visitez zumadrinks.com

DARK – 33%

Plus foncé et plus riche que l'Original, pour une expérience chocolatée de style européen. Disponible en sacs de 1 kg.



Comment préparer Dark Hot Chocolate

1. Mélangez 1 boule de chocolat chaud Zuma avec de l'eau chaude pour former un mélange
2. Ajoutez du lait vapeur, en remuant pendant que vous versez
3. Ajoutez de la crème et des garnitures pour finir



PORTIONS DE LUXE

CHOCOLATS CHAUDS FONDUS ET BLANCS

Offrir aux clients l'expérience haut de gamme qu'ils désirent et méritent.

Élevez votre offre de chocolat chaud à un niveau supérieur.

Rien n'évoque autant l'indulgence qu'un chocolat chaud généreusement garni de crème, de sauce et de garnitures. L'indulgence, à un prix abordable, sera très recherchée en 2025. Offrez-la avec des chocolats extravagants, comme le Zuma White ou le Thick. Les clients pourront savourer un goût de luxe sans dépasser leur budget. Ces chocolats se marient particulièrement bien avec d'autres saveurs - ajoutez des notes de fruits rouges ou de caramel salé au chocolat blanc, et de l'orange ou du caramel au chocolat épais. Dans le cadre de notre démarche visant à utiliser des matériaux d'emballage plus durables, le chocolat chaud Zuma White passera bientôt à des sacs de 1 kg pour s'aligner avec les chocolats Original, Dark et Single Origin. Gardez un œil sur son arrivée dans votre commande !



Comment préparer un chocolat chaud Fondu

1. Versez 100 ml de lait dans un pichet à vapeur
2. Ajoutez une boule de 40g de poudre de chocolat chaud Zuma Épais
3. Mélangez bien
4. Chauffez à l'aide d'une buse vapeur
5. Versez et servez

Introduisez ces chocolats comme des chocolats invités ou comme des alternatives raffinées au chocolat chaud original ou noir.

ÉPAIS – 25%

Incroyable, il devient plus épais au fur et à mesure qu'il est chauffé. Parfait seul, ou avec des sirops de cerise et de fruits rouges, ou encore comme chocolat à tremper. Approuvé par les végétaliens. Boîte de 2 kg.

BLANC

Doux, crémeux et réconfortant, ce chocolat chaud apporte curiosité et surprise à vos menus. Comme un confort dans une tasse. Approuvé par les végétariens. Sacs de 1 kg.





CHAI

SUCRE, ÉPICES ET TOUTES LES CHOSES NICE!

Notre choix de chai convient à ceux qui recherchent un confort apaisant ou quelque chose d'un peu plus épicé.

L'alternative apaisante au thé ou au café

Connu pour son goût délicieux, aromatique et ses bienfaits pour la santé, le chai a conquis les cœurs du monde entier. Zuma propose deux mélanges – Spiced ou Vanilla. Tous deux approuvés par The Vegan Society, ils sont délicieux préparés avec du lait végétal. Les chai Zuma sont parfaits servis en latte avec du lait végétal vapeur et une pincée de cannelle.

Pendant les mois d'été, ils sont idéaux pour ajouter une touche d'épice aux frappés à la vanille ou au café. Il suffit de deux pompes de sirop Sweetbird Rose, récompensé par un 3 étoiles au Great Taste Award, pour créer un Rose Chai à la mode.

POURQUOI ZUMA CHAI ?

- Fabriqué avec de vraies épices
- Sans couleurs ni arômes artificiels
- Sans conservateurs
- Sans OGM
- Approuvé par The Vegan Society



Comment préparer un Chai?

1. Mettez 1 boule dans une tasse de 12 oz
2. Remplissez un tiers d'eau chaude et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse
3. Complétez avec du lait vapeur et une pincée de cannelle

SPICED CHAI

Mélangeant de l'extrait de thé noir avec du gingembre et de la cannelle naturels, notre Spiced Chai a été développé au fil des années pour garantir que l'équilibre soit parfaitement ajusté.

VANILLA CHAI

Un mélange doux d'extrait de thé noir, de gingembre et de cannelle, avec une touche de vanille.



Turmeric Latte

Matcha Latte

Betroot Latte

POUDRE VÉGÉTALE

UNE SENSATION POUR LES SENS

La collection de poudres Zuma propose des boissons à base de plantes lumineuses et faciles à préparer avec des ingrédients naturels et un minimum d'efforts.

Bienfaits naturels à base de plantes*

Avec l'accent de plus en plus marqué sur la santé et le bien-être, la demande pour les super-aliments continue de croître. Ajoutez cette tendance à votre menu avec notre collection de poudres à base de plantes. Avec leurs teintes vibrantes et leurs saveurs riches, elles polyvalentes et conviennent à une large gamme de recettes. Toutes nos poudres sont également approuvées par The Vegan Society. La Betterave et le Curcuma permettent de réaliser 33 boissons de 12 oz par 100 g, tandis que le Matcha en permet 66.

Ces poudres ont de nombreuses utilisations, ajoutez-les à des mélanges, des pâtisseries, des boissons chaudes et froides.



Comment préparer : Des Lattes aux Poudres Végétales

1. Ajoutez 1 ou 2 petites boules dans un peu d'eau chaude et fouettez vigoureusement.
2. Complétez avec du lait vapeur, en remuant en versant.

BETTERAVE

Avec l'équivalent de 24 g de betterave fraîche dans chaque portion de 3 g de poudre, Zuma Betterave est la manière rapide et facile d'ajouter cette superbe boisson rose à votre menu.

MATCHA

En tant que poudre offrant un "buzz" plus calme, des boissons comme le thé matcha gagnent en popularité. Sans rien ajouter ni enlever, Zuma Matcha est la manière la plus pure d'offrir à vos clients leur dose de thé vert.

CURCUMA

Avec des saveurs de gingembre, de curcuma, de vanille et d'orange, le curcuma primé de Zuma est une option polyvalente pour votre menu, fonctionnant dans une variété de boissons - du latte au curcuma aux frappés et smoothies.



**SPECIALTY
BEVERAGE
STAND-ALONE**

Caramel Frappé
Dark Hot Chocolate
White Hot Chocolate

SAUCES

CARAMEL, CHOCOLAT NOIR ET BLANC

Du caramel onctueux au chocolat blanc crémeux, les sauces Zuma apportent de la couleur, de la texture et de la profondeur aux boissons.

Trois sauces, de nombreuses utilisations

Notre collection de sauces a été développée pour sa polyvalence et son goût. Vous pouvez créer rapidement et facilement des boissons chaudes ou froides, du chocolat chaud aux mochas et milkshakes. Elles sont l'option idéale pour les opérations sans poudre et nécessitent seulement un stockage à température ambiante une fois ouvertes. Arrosez de crème fouettée pour un luxe supplémentaire pour vos clients.

LES FAITS

- Sans couleurs artificielles
- Sans sirop de maïs à haute teneur en fructose
- 100 % sans OGM
- Chocolat noir approuvé par The Vegan Society
- Caramel et chocolat blanc approuvés par The Vegetarian Society



Comment préparer: Mocha

1. Combinez 2 pompes de sauce chocolat noir avec un double espresso.
2. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Ajoutez du lait vapeur, en remuant en versant.
4. Décorez avec de la crème fouettée et encore un peu de sauce.

CHOCOLAT NOIR

Approuvé par The Vegan Society, épais, riche et délicieux, cette sauce ajoute de la profondeur à toutes sortes de boissons – parfaite pour les frappés et milkshakes ou arrosée sur les chocolats chauds et mochas.

CARAMEL

En matière de saveurs pour le café glacé, le caramel reste l'ingrédient le plus populaire parmi les consommateurs de café. Particulièrement bon dans les cafés glacés et frappés – ou arrosé sur la crème fouettée.

CHOCOLAT BLANC

Notre sauce améliorée est faite avec du véritable chocolat blanc, elle est douce, crémeuse et polyvalente. Pour l'été, elle est parfaite dans des milkshakes aux fruits glacés et frappés, ou arrosée sur ces derniers.



HIVER

Sticky Toffee Frappé

Toasted, , M, arshmallow Milkshake

Spiced Chai

Red Velvet Hot Chocolate

À l'approche de la saison des fêtes bien remplie, avec la nouvelle année qui arrive à grands pas, prenez quelques mesures simples pour vous préparer à la foule...

Ne surchargez pas votre calendrier promotionnel avec trop de boissons complexes. Choisissez quelques fêtes clés et concentrez-vous sur la création d'options uniques et délicieuses pour celles-ci. Une fois que vous avez votre liste de fêtes, réfléchissez à des idées de boissons qui correspondent au thème ou à l'esprit de chaque journée. Pensez à des noms ludiques, des saveurs pertinentes et des présentations accrocheuses. Par exemple, pour la Saint-Valentin, vous pourriez créer un mocktail "Potion d'Amour" avec du sirop de framboise de Bristol Syrup Company et des fleurs comestibles, ou un chocolat chaud "Baiser de Cerise au Chocolat" fait avec le sirop de cerise Sweetbird et du chocolat chaud Zuma Fairtrade Dark. Envisagez d'utiliser des saveurs et des ingrédients tendance pendant le mois, comme des lattes à la lavande pour la Journée Internationale des Femmes ou une soda au fruit du dragon et papaye pour le Nouvel An Lunaire.

Recette Hivernale Essentielle Chocolat chaud Red Velvet

1. Ajoutez 1 dose de chocolat chaud Zuma Dark et 1 petite dose de poudre de betterave Zuma dans une tasse.
2. Ajoutez un peu d'eau chaude.
3. Complétez avec du lait vapeur, en remuant au fur et à mesure.
4. Saupoudrez légèrement de poudre de betterave pour finir.

FRAPPÉ AU TOFFEE COLLANT

- Glace / lait (au choix)
- 1 dose de frappé au Toffee Collant
- Sauce caramel à arroser

1. Remplissez le verre de glace, jusqu'au bord du verre.
2. Versez le lait sur la glace (jusqu'à 1 cm du bord).
3. Versez le contenu du verre dans un mixeur.
4. Ajoutez le frappé Sweetbird (et/ou le sirop, la purée, la sauce, la poudre de plante).
5. Fermez bien le couvercle puis mixez jusqu'à obtenir une texture lisse.

MILKSHAKE MARSHMALLOW GRILLÉ

- Glace / lait (au choix)
- 2 doses de sirop Marshmallow grillé
- ½ dose de frappé à la vanille

1. Remplissez à moitié le verre avec de la glace.
2. Remplissez le verre de lait (jusqu'à 1 cm du bord).
3. Versez le contenu du verre dans un mixeur.
4. Ajoutez ½ dose de frappé Sweetbird (et sirop/purée).
5. Fermez bien le couvercle puis mixez jusqu'à obtenir une texture lisse.
6. Ajoutez des garnitures au choix puis servez.

SPICED CHAI

- 1 scoop Spiced chai
 - Steamed milk (of your choice)
 - Cinnamon to dust
1. Add to cup
 2. Add ⅓/ hot water
 3. Mix into a smooth paste
 4. Top up with steamed milk, stirring as you pour
 5. Dust with cinnamon and serve

LET'S WORK TOGETHER

GET IN TOUCH

We hope we've inspired you for 2025.



P013 THE ANNUAL 2025



2015, 2016, 2022

BEYOND[®]
THE BEAN
FORWARD THINKING IN DRINKING