

L'EVOLUZIONE DEL GUSTO

THE TASTE EVOLUTION



MEC3 IN CUPS è la linea di prodotti che consente di moltiplicare l'offerta di bevande calde e fredde, nei diversi momenti della giornata e nelle diverse stagionalità. MEC3 IN CUPS è l'alleato ideale per soddisfare le richieste di una clientela sempre più differenziata, curiosa ed esigente: **Smoothies** per rispondere alla crescente domanda in ambito freschezza e benessere, **Coffee Specialities** per riscaldare e coinvolgere anche i più golosi, **Mixology** per sorprendenti cocktail alcolici e analcolici, **Tè aromatizzati** per una pausa ricca di profumi, **Granite** per un fresco brivido di gusto. La linea MEC3 IN CUPS favorisce l'incontro tra gusto, servizio e versatilità di utilizzo, grazie ad una proposta di ingredienti di altissima qualità che diventeranno i tuoi alleati per sperimentare proposte intriganti e innovative ma anche per realizzare i grandi classici.

*MEC3 IN CUPS is a line of products that allows you to increase your offer of hot and cold beverages, at different times of the day and during the different seasons of the year. MEC3 IN CUPS is the perfect partner for satisfying the requests of an increasingly different, curious and demanding clientele. **Smoothies** to meet the growing demand for freshness and wellbeing, **Coffee specialties** to warm up and enthuse those with a sweet tooth, **Mixology** for amazing alcoholic and non-alcoholic cocktails, **aromatized Tea** for a break rich in perfume, **Granita** for a fresh thrilling taste. The line MEC3 IN CUPS encourages the encounter between taste, service and versatility of use, thanks to a proposal of high quality ingredients that will become your allies to experiment intriguing and innovative proposals but also for creating the great classics.*

SOMMARIO SUMMARY

PAG.
11
SMOOTHIES E
MILKSHAKES

PAG.
17
COFFEE
SPECIALITIES

PAG.
33
MIXOLOGY
MOCKTAIL
&
COCKTAIL

PAG.
37
FLAVOURED TEAS

PAG.
40
FROZEN
AND MORE

Quella® family

The original

14738	Quella®
14739	White Chocolate Flavour
14733	Peanut
14735	Pistachio
14729	Dark Chocolate Flavour
14737	Caramel Flavour
14789	Ruby NEW
14785	Hazelnut Pralinè NEW

GranFrutta®

IL MEGLIO DELLA FRUTTA - THE BEST OF FRUIT

18433	Mixed Berries
18434	Pineapple
18435	Strawberry
18432	Mango Alphonso
18436	Raspberry
18437	Peach
18439	Banana
18438	Maracuja
18472	Coconut NEW



NEW

NEW



14787 **Mr. Original NEW**

14786 **Mr. Black NEW**



NEW



Squeeze

21104	Lemon Lime Power Sweet&Sour	21105	Cranberry Love
21107	Coconut Emotion	21103	Peach Escape
21102	Strawberry Dream	21108	Kiwi Delight NEW
21100	Mango Alphonso Glory	21109	Mulberry Crush NEW
21101	Maracuja Passion	21110	Guapa Bonita NEW
21106	Blueberry Bloom	21111	Green Melon Breeze NEW



SMOOTHIES



INGREDIENTI INGREDIENTS



GHIACCIO
ICE



ACQUA O LATTE
WATER OR MILK



PRODOTTO
PRODUCT

GranFrutta

Quella family

COOKIES FAMILY

QUANTITÀ QUANTITY



360 ml
12 oz

Con acqua

- 180 g di ghiaccio
- 85 g di acqua
- 85 g di prodotto

With water

- 180 g of ice
- 85 g of water
- 85 g of product

Con latte

- 170 g di ghiaccio
- 95 g di latte
- 85 g di prodotto

With milk

- 170 g of ice
- 95 g of milk
- 85 g of product

METODO METHOD

1. Versare gli ingredienti nel blender, nell'ordine: ghiaccio, acqua o latte, prodotto MEC3 IN CUPS a scelta.
2. Frullare il tutto per 30".
3. Servire e decorare a piacere

1. Pour the ingredients in the blender, in the following order: ice, water or milk, MEC3 IN CUPS product of your choice.
2. Blend all the ingredients for 30".
3. Serve and decorate as desired.

TIPS

Per un gusto più deciso, inserisci più prodotto. For a decisive taste, add more product.

MANGO ALPHONSO SMOOTHIE

INGREDIENTI

- 180 g di ghiaccio
- 85 g di acqua
- 85 g di MANGO ALPHONSO BY GRANFRUTTA®

1. Inserire tutti gli ingredienti direttamente nel blender, nell'ordine: ghiaccio, acqua, MANGO ALPHONSO BY GRANFRUTTA®.
2. Frullare il tutto per 30".
3. Servire e decorare a piacere.

INGREDIENTS

- 180 g of ice
- 85 g of water
- 85 g of MANGO ALPHONSO BY GRANFRUTTA®

1. Insert all the ingredients directly in the blender, in the following order: ice, water, MANGO ALPHONSO BY GRANFRUTTA®.
2. Blend all the ingredients for 30".
3. Serve and decorate as desired.



STRAWBERRY COCCO SMOOTHIE STRAWBERRY COCONUT SMOOTHIE

INGREDIENTI

- 180 g di ghiaccio
- 85 g di acqua
- 50 g di COCONUT BY GRANFRUTTA®
- 35 g di STRAWBERRY DREAM

1. Inserire tutti gli ingredienti direttamente nel blender, nell'ordine: ghiaccio, acqua, COCONUT BY GRANFRUTTA® e STRAWBERRY DREAM.
2. Frullare il tutto per 30".
3. Servire e decorare a piacere.

INGREDIENTS

- 180 g of ice
- 85 g of water
- 50 g of COCONUT BY GRANFRUTTA®
- 35 g of STRAWBERRY DREAM

1. Insert all the ingredients directly in the blender, in the following order: ice, water, COCONUT BY GRANFRUTTA® and STRAWBERRY DREAM.
2. Blend all the ingredients for 30".
3. Serve and decorate as desired.



MR. ORIGINAL MILKSHAKE

INGREDIENTI

- 170 g di ghiaccio
- 95 g di latte
- 85 g di MR. ORIGINAL BY COOKIES® FAMILY

1. Inserire tutti gli ingredienti direttamente nel blender, nell'ordine: ghiaccio, latte, MR. ORIGINAL BY COOKIES® FAMILY.
2. Frullare il tutto per 30".
3. Servire e decorare con panna montata e un frollino Cookies®.

INGREDIENTS

- 170 g of ice
- 95 g of milk
- 85 g of MR. ORIGINAL BY COOKIES® FAMILY

1. Insert all the ingredients directly in the blender, in the following order: ice, milk, MR. ORIGINAL BY COOKIES® FAMILY.
2. Blend all the ingredients for 30".
3. Serve and decorate with whipped cream and shortbread Cookies®.



TIPS

Per un gusto più deciso, inserisci più prodotto.
For a decisive taste, add more product.

HAZELNUT PRALINÈ & PINEAPPLE MILKSHAKE

INGREDIENTI

- 170 g di ghiaccio
- 95 g di latte
- 55 g di PINEAPPLE BY GRANFRUTTA®
- 30 g di HAZELNUT PRALINÈ BY QUELLA® FAMILY

1. Inserire tutti gli ingredienti direttamente nel blender, nell'ordine: ghiaccio, latte, HAZELNUT PRALINÈ BY QUELLA® FAMILY e PINEAPPLE BY GRANFRUTTA®.
2. Frullare il tutto per 30".
3. Servire e decorare con panna montata.

INGREDIENTS

- 170 g of ice
- 95 g of milk
- 55 g of PINEAPPLE BY GRANFRUTTA®
- 30 g of HAZELNUT PRALINÈ BY QUELLA® FAMILY

1. Insert all the ingredients directly in the blender, in the following order: ice, milk, HAZELNUT PRALINÈ BY QUELLA® FAMILY and PINEAPPLE BY GRANFRUTTA®.
2. Blend all the ingredients for 30".
3. Serve and decorate with whipped cream.





ESPRESSO ☕ GOURMET

INGREDIENTI INGREDIENTS



1
PRODOTTO
PRODUCT

Quella family

COOKIES FAMILY

Squeeze in eventuale abbinamento
in possible combination

GranFrutta in eventuale abbinamento
in possible combination



2
CAFFÈ
ESPRESSO
ESPRESSO
COFFEE



3
PANNA
MONTATA
WHIPPED
CREAM



4
DECORAZIONI
DECORATIONS

QUANTITÀ QUANTITY



- 10 g di QUELLA® FAMILY o COOKIES® FAMILY a scelta
- 25 g di caffè espresso
- Top panna montata/granelle

- 10 g of QUELLA® FAMILY or COOKIES® FAMILY of your choice
- 25 g of espresso coffee
- Top with whipped cream/grains

METODO METHOD

Inserire direttamente nel bicchiere, nell'ordine:

- Prodotto BY QUELLA® FAMILY o BY COOKIES® FAMILY a scelta
- Caffè espresso
- Panna montata
- Decorazione

Insert directly in the glass in the following order:

- QUELLA® FAMILY or COOKIES® FAMILY product of your choice
- Espresso coffee
- Whipped cream
- Decorations

TIPS

Osa i contrasti con la frutta! Dare with fruit contrasts!
Aggiungi granella sul fondo della tazzina. Add some grains to the bottom of the cup.



QUELLA® ESPRESSO GOURMET

INGREDIENTI

- 10 g di QUELLA® BY QUELLA® FAMILY
- 1 caffè espresso
- Panna montata

1. Inserire la granella sul fondo della tazzina.
2. Versare 10 g di QUELLA® BY QUELLA® FAMILY.
3. Versare l'espresso.
4. Ultimare con panna montata.
5. Decorare con granella.

INGREDIENTS

- 10 g of QUELLA® BY QUELLA® FAMILY
- 1 espresso coffee
- Whipped cream

1. Insert the grains in the bottom of the coffee cup.
2. Pour 10 g of QUELLA® BY QUELLA® FAMILY.
3. Pour the espresso coffee.
4. Finish with whipped cream.
5. Decorate with grains.



RUBY ESPRESSO GOURMET

INGREDIENTI

- Biscotto wafer sbriciolato
- 10 g di RUBY BY QUELLA® FAMILY
- 25 g di caffè espresso
- Top di panna montata
- Wafer e spolverata di cacao

1. Mettere sul fondo della tazzina i wafer tritati.
2. Versare 10 g di RUBY BY QUELLA® FAMILY.
3. Versare l'espresso.
4. Ultimare con panna montata.
5. Decorare con pezzi di wafer e una spolverata di cacao.

INGREDIENTS

- Crumbled wafer biscuit
- 10 g of RUBY BY QUELLA® FAMILY
- 25 g of espresso coffee
- Top with whipped cream
- Wafer and sprinkling of cocoa

1. Place in the bottom of a coffee cup the chopped wafers.
2. Pour 10 g of RUBY BY QUELLA® FAMILY.
3. Pour the Espresso coffee.
4. Finish with whipped cream.
5. Decorate with pieces of wafer and a sprinkling of cocoa.



MR. ORIGINAL ESPRESSO GOURMET

INGREDIENTI

- 10 g di MR. ORIGINAL BY COOKIES® FAMILY
- 25 g di caffè espresso
- Panna montata
- Granella e frollino Cookies®

1. Versare nella tazzina 10 g di MR. ORIGINAL BY COOKIES® FAMILY.
2. Versare l'espresso.
3. Ultimare con panna montata.
4. Decorare con granella e un frollino Cookies®.

INGREDIENTS

- 10 g of MR. ORIGINAL BY COOKIES® FAMILY
- 25 g of espresso coffee
- Whipped cream
- Grains and shortbread Cookies®

1. Pour in a coffee cup 10 g of MR. ORIGINAL BY COOKIES® FAMILY.
2. Pour in the espresso coffee.
3. Finish with whipped cream.
4. Decorate with grains and shortbread Cookies®.



WHITE&MARACUJA ESPRESSO GOURMET

INGREDIENTI

- 5 g di MARACUJA BY GRANFRUTTA®
- Granella di meringa
- 15 g di WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY
- 25 g di caffè espresso
- Panna montata
- Pepite di cioccolato

1. Versare sul fondo della tazzina 5 g di MARACUJA BY GRANFRUTTA®.
2. Inserire la granella di meringa.
3. Versare 15 g di WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY.
4. Versare l'espresso.
5. Ultimare con panna montata e decorare con pepite di cioccolato.

INGREDIENTS

- 5 g of MARACUJA BY GRANFRUTTA®
- Meringue grains
- 15 g of WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY
- 25 g of espresso coffee
- Whipped cream
- Chocolate chips

1. Pour in the bottom of a coffee cup 5 g of MARACUJA BY GRANFRUTTA®.
2. Insert the meringue grains.
3. Pour 15 g of WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY.
4. Pour in the espresso coffee.
5. Finish with whipped cream and decorate with chocolate chips.





ICED COLD C FFEE

INGREDIENTI *INGREDIENTS*



GHIACCIO
ICE



LATTE
MILK



CAFFÈ ESPRESSO
ESPRESSO
COFFEE



PRODOTTO
PRODUCT

Quella family

COOKIES FAMILY

Squeeze in eventuale abbinamento
in possible combination

QUANTITÀ *QUANTITY*



360 ml
12 oz

- 170 g di ghiaccio
- 65 g di latte
- 30 g di caffè espresso
- 85 g di prodotto

- 170 g of ice
- 65 g of milk
- 30 g of espresso coffee
- 85 g of product

METODO *METHOD*

1. Inserire gli ingredienti direttamente nel blender nell'ordine: ghiaccio, latte, caffè espresso, prodotto MEC3 IN CUPS a scelta.
2. Frullare il tutto per 30".
3. Decorare a piacere e servire.

1. Insert the ingredients directly in the blender, in the following order: ice, milk, espresso coffee, product by MEC3 IN CUPS of your choice.
2. Blend all the ingredients for 30".
3. Serve and decorate as desired.

TIPS

Per un gusto più deciso, inserisci più prodotto. *For a decisive taste, add more product.*



WHITE COCONUT ICED COFFEE

INGREDIENTI - BICCHIERE 360 ML 12 OZ

- 170 g di ghiaccio a cubi
- 65 g di latte
- 30 g di caffè espresso
- 60 g di WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY
- 25 g di COCONUT EMOTIONS
- Panna montata
- Polvere di cocco

1. Versare nel blender, nell'ordine: ghiaccio, latte, caffè espresso, WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY, COCONUT EMOTIONS.
2. Frullare il tutto per 30".
3. Servire e decorare a piacere.

INGREDIENTS - 360 ML 12 OZ GLASS

- 170 g of ice cubes
- 65 g of milk
- 30 g of espresso coffee
- 60 g of WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY
- 25 g of COCONUT EMOTIONS
- Whipped cream
- Cocoa powder

1. Pour in the blender, in the following order: ice, milk, espresso coffee, WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY, COCONUT EMOTIONS.
2. Blend all the ingredients for 30".
3. Serve and decorate as desired.



HAZELNUT PRALINÉ ICED COLD COFFEE

INGREDIENTI - BICCHIERE 360 ML 12 OZ

- 170 g di ghiaccio
- 65 g di latte
- 30 g di caffè espresso
- 85 g di HAZELNUT PRALINÉ BY QUELLA® FAMILY

1. Versare nel blender, nell'ordine: ghiaccio, latte, caffè espresso, HAZELNUT PRALINÉ BY QUELLA® FAMILY.
2. Frullare il tutto per 30".
3. Servire e decorare a piacere.

INGREDIENTS - 360 ML 12 OZ GLASS

- 170 g of ice
- 65 g of milk
- 30 g of espresso coffee
- 85 g HAZELNUT PRALINÉ BY QUELLA® FAMILY

1. Pour in the blender, in the following order: ice, milk, espresso coffee, HAZELNUT PRALINÉ BY QUELLA® FAMILY.
2. Blend all the ingredients for 30".
3. Serve and decorate as desired.

ICED CARAMEL AMERICANO

INGREDIENTI - BICCHIERE 360 ML 12 OZ

- 170 g di ghiaccio a cubi
- 65 g di latte
- 30 g di caffè espresso
- 85 g di CAMEL FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY
- Panna montata
- Granella crokky (arachidi e mandorle caramellate)

1. Versare nel blender, nell'ordine: ghiaccio, latte, caffè espresso, CAMEL FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY.
2. Frullare il tutto per 30".
3. Servire e decorare con panna montata e granella crokky.

INGREDIENTS - 360 ML 12 OZ GLASS

- 170 g of ice cubes
- 65 g of milk
- 30 g of espresso coffee
- 85 g CAMEL FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY
- Whipped cream
- Cranella crokky (peanuts and caramelized almonds)

1. Pour in the blender in the following order: ice, milk, espresso coffee, CAMEL FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY.
2. Blend all the ingredients for 30".
3. Serve and decorate with whipped cream and crokky grains.



ICED COLD COFFEE RUBY POWER

INGREDIENTI

- 170 g di ghiaccio
- 65 g di latte
- 30 g di caffè espresso
- 85 g di RUBY BY QUELLA® FAMILY

1. Versare nel blender, nell'ordine: ghiaccio, latte, caffè espresso, RUBY BY QUELLA® FAMILY.
2. Frullare il tutto per 30".
3. Servire e decorare a piacere.

INGREDIENTS

- 170 g of ice
- 65 g of milk
- 30 g of espresso coffee
- 85 g of RUBY BY QUELLA® FAMILY

1. Pour in the blender, in the following order: ice, milk, espresso coffee, RUBY BY QUELLA® FAMILY.
2. Blend all the ingredients for 30".
3. Serve and decorate as desired.





SPANISH LATTE

INGREDIENTI INGREDIENTS



**LATTE E
LATTE
CONDENSATO**
MILK AND
CONDENSED
MILK



**CAFFÈ
ESPRESSO**
ESPRESSO
COFFEE



**PRODOTTO
PRODUCT**

Quella family

GranFrutta

in eventuale abbinamento
in possible combination

Squeeze

in eventuale abbinamento
in possible combination



**GHIACCIO
ICE**

QUANTITÀ QUANTITY



360 ml
12 oz

- 120 g di latte
- 35 g di latte condensato
- 50 g di prodotto
- 30 g di caffè espresso
- Ghiaccio Q.B.
- 120 g of milk
- 35 g of condensed milk
- 50 g of product
- 30 g of espresso coffee
- Ice as required

METODO METHOD

1. Utilizzare lo shaker 3 pezzi.
2. Inserire nell'ordine: latte, latte condensato, prodotto MEC3 IN CUPS, ghiaccio.
3. Shakerare per 10".
4. Filtrare il ghiaccio con lo strainer inserito nello shaker e servire direttamente nel bicchiere precedentemente decorato con un prodotto a scelta della linea MEC3 IN CUPS ricolmo di ghiaccio a cubi.
5. Aggiungere il caffè espresso versandolo sul ghiaccio in sospensione.
6. Decorare a piacere e servire.
1. Use the 3 piece shaker.
2. Insert in the following order: milk, condensed milk, MEC3 IN CUPS product, ice.
3. Shake for 10".
4. Filter the ice using a strainer inserted in the shaker and serve directly in a glass previously decorated with a product of your choice from the line MEC3 IN CUPS and filled with ice cubes.
5. Add the espresso coffee pouring it on the ice.
6. Decorate as desired and serve.

TIPS

Per un gusto più deciso, inserisci più prodotto. For a decisive taste, add more product.





RUBY SPANISH LATTE

INGREDIENTI - BICCHIERE 360 ML 12 OZ

- 120 g di latte
- 35 g di latte condensato
- 50 g di RUBY BY QUELLA® FAMILY
- 30 g di caffè espresso

1. Utilizzare lo shaker 3 pezzi.
2. Inserire nell'ordine: latte, latte condensato, RUBY BY QUELLA® FAMILY, ghiaccio.
3. Shakerare per 10".
4. Filtrare il ghiaccio con lo strainer inserito nello shaker e servire direttamente nel bicchiere precedentemente decorato con un prodotto a scelta della linea MEC3 IN CUPS e ricolmo di ghiaccio a cubi.
5. Aggiungere il caffè espresso versandolo sul ghiaccio in sospensione.
6. Decorare a piacere e servire.

INGREDIENTS - 360 ML 12 OZ GLASS

- 120 g of milk
- 35 g of condensed milk
- 50 g of RUBY BY QUELLA® FAMILY
- 30 g of espresso coffee

1. Use a 3 piece shaker.
2. Insert in the following order: milk, condensed milk, RUBY BY QUELLA® FAMILY, ice.
3. Shake for 10".
4. Filter the ice through a strainer inserted in the shaker and serve directly in the glass previously decorated with a product of your choice from the line MEC3 IN CUPS and filled with ice cubes.
5. Add the espresso coffee pouring it onto the ice.
6. Decorate as desired and serve.



MR. ORIGINAL&CAMEL SPANISH LATTE

INGREDIENTI - BICCHIERE 360 ML 12 OZ

- 120 g di latte
- 35 g di latte condensato
- 20 g di CAMEL FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY
- 30 g di MR. ORIGINAL BY COOKIES® FAMILY
- 30 g di caffè espresso

1. Utilizzare lo shaker 3 pezzi.
2. Inserire nell'ordine: latte, latte condensato, CAMEL FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY, MR. ORIGINAL BY COOKIES® FAMILY, ghiaccio.
3. Shakerare per 10".
4. Filtrare il ghiaccio con lo strainer inserito nello shaker e servire direttamente nel bicchiere precedentemente decorato con un prodotto a scelta della linea MEC3 IN CUPS e ricolmo di ghiaccio a cubi.
5. Aggiungere il caffè espresso versandolo sul ghiaccio in sospensione.
6. Decorare a piacere e servire.

INGREDIENTI - 360 ML 12 OZ GLASS

- 120 g of milk
- 35 g of condensed milk
- 20 g of CAMEL FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY
- 30 g of MR. ORIGINAL BY COOKIES® FAMILY
- 30 g of espresso coffee

1. Use a 3 piece shaker.
2. Insert in the following order: milk, condensed milk, CAMEL FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY, MR. ORIGINAL BY COOKIES® FAMILY, ice.
3. Shake for 10".
4. Filter the ice using a strainer inserted in the shaker and serve directly in the glass previously decorated with a product of your choice from the line MEC3 IN CUPS and filled with ice cubes.
5. Add the espresso coffee pouring it onto the ice.
6. Decorate as desired and serve.



NOCCIOLA PRALINÈ SPANISH LATTE

INGREDIENTI - BICCHIERE 360 ML 12 OZ

- 120 g di latte
- 35 g di latte condensato
- 50 g di HAZELNUT PRALINÈ BY QUELLA® FAMILY
- 30 g di caffè espresso

1. Utilizzare lo shaker 3 pezzi.
2. Inserire nell'ordine: latte, latte condensato, HAZELNUT PRALINÈ BY QUELLA® FAMILY, ghiaccio.
3. Shakerare per 10".
4. Filtrare il ghiaccio con lo strainer inserito nello shaker e servire direttamente nel bicchiere precedentemente decorato con un prodotto a scelta della linea MEC3 IN CUPS e ricolmo di ghiaccio a cubi.
5. Aggiungere il caffè espresso versandolo sul ghiaccio in sospensione.
6. Decorare a piacere e servire.

INGREDIENTS - 360 ML 12 OZ GLASS

- 120 g of milk
- 35 g of condensed milk
- 50 g of HAZELNUT PRALINÈ BY QUELLA® FAMILY
- 30 g of espresso coffee

1. Use the 3 piece shaker.
2. Insert in the following order: milk, condensed milk, HAZELNUT PRALINÈ BY QUELLA® FAMILY, ice.
3. Shake for 10".
4. Filter the ice through a strainer inserted in the shaker and pour directly in the glass previously decorated with a product of your choice from the line MEC3 IN CUPS and filled with ice cubes.
5. Add the espresso coffee pouring it onto the ice.
6. Decorate as desired and serve.





CREME FREDDE

FROZEN CREAMS

INGREDIENTI INGREDIENTS



GRANELLE
GRAINS



CREMA FREDDA
FIORDILATTE O
CAFFÈ
FIORDILATTE FROZEN
CREAM OR COFFEE



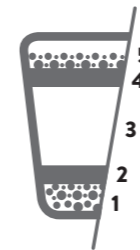
PRODOTTO
PRODUCT

Quella family

COOKIES FAMILY

Squeeze in eventuale abbinamento
in possible combination

METODO METHOD



Inserire in ordine:

1. Granelle
2. Prodotto
3. Crema fredda fiordilatte
o caffè
4. Prodotto
5. Granelle

Insert in the following order:

1. Grains
2. Product
3. Fiordilatte frozen cream
or coffee
4. Product
5. Grains



QUELLA®

INGREDIENTI

- Granella di nocciole
- Crema fredda caffè
- QUELLA® BY QUELLA® FAMILY

INGREDIENTS

- Hazelnut grains
- Coffee frozen cream
- QUELLA® BY QUELLA® FAMILY



Inserire in ordine:

1. Granella di nocciole
2. QUELLA® BY QUELLA® FAMILY
3. Crema fredda caffè
4. QUELLA® BY QUELLA® FAMILY
5. Granella di nocciole

Insert in the following order:

1. Hazelnut grains
2. QUELLA® BY QUELLA® FAMILY
3. Coffee frozen cream
4. QUELLA® BY QUELLA® FAMILY
5. Hazelnut grains

MR. BLACK

INGREDIENTI

- Pepite di cioccolato
- Crema fredda fiordilatte
- MR. BLACK BY COOKIES® FAMILY
- Frollino Cookies® Black

INGREDIENTS

- Chocolate chips
- Fiordilatte frozen cream
- MR. BLACK BY COOKIES® FAMILY
- Cookies® Black Biscuit



Inserire in ordine:

1. Pepite di cioccolato
2. MR. BLACK BY COOKIES® FAMILY
3. Crema fredda fiordilatte
4. MR. BLACK BY COOKIES® FAMILY
5. Frollino Cookies® Black

Insert in the following order:

1. Chocolate chips
2. MR. BLACK BY COOKIES® FAMILY
3. Fiordilatte frozen cream
4. MR. BLACK BY COOKIES® FAMILY
5. Cookies® Black Biscuit

RUBY CHEESCAKE

INGREDIENTI

- Fragole fresche
- Crema fredda fiordilatte
- RUBY BY QUELLA® FAMILY
- Granella cheesecake

INGREDIENTS

- Fresh strawberries
- Fiordilatte frozen cream
- RUBY BY QUELLA® FAMILY
- Cheesecake grains



Inserire in ordine:

1. Fragole fresche
2. RUBY BY QUELLA® FAMILY
3. Crema fredda fiordilatte
4. Granella cheesecake
5. Fragole fresche

Insert in the following order:

1. Fresh strawberries
2. RUBY BY QUELLA® FAMILY
3. Fiordilatte frozen creams
4. Cheesecake grains
5. Fresh strawberries



GIN KIWIFIZZ

INGREDIENTI

- 4 cl di KIWI DELIGHT
- 2,5 cl di LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 4 cl di Gin London dry
- Ghiaccio a cubi
- Top ginger ale
- Scorza lime
- Ciliegina per cocktails
- Kiwi a fette

1. Utilizzare lo shaker 3 pezzi.
2. Inserire nell'ordine: KIWI DELIGHT, LEMON LIME POWER SWEET&SOUR e il gin.
3. Riempire lo shaker di ghiaccio a cubi e shakerare per 10".
4. Filtrare il ghiaccio con lo strainer inserito nello shaker.
5. Inserire la ciliegina e il kiwi a fette nel bicchiere.
6. Servire direttamente nel bicchiere ricolmo di ghiaccio a cubi.
7. Aggiungere il ginger ale ed eseguire il cappello di ghiaccio tritato.
8. Spruzzare gli olii essenziali contenuti nelle bucce del lime sul cappello di ghiaccio.
9. Decorare a piacere e servire.

INGREDIENTS

- 4 cl of KIWI DELIGHT
- 2,5 cl of LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 4 cl of Gin London dry
- Ice cubes
- Top ginger ale
- Lime zest
- Cherry cocktails
- Kiwi slices



1. Use the 3 piece shaker.
2. Insert in the following order: KIWI DELIGHT, LEMON LIME POWER SWEET & SOUR and the gin.
3. Fill the shaker with ice cubes and shake for 10".
4. Filter the ice through a strainer inserted in the shaker.
5. Insert the cherry cocktails and the sliced kiwi in the glass.
6. Serve directly in a glass full of ice cubes.
7. Add the ginger ale and create a crushed ice cap.
8. Spray the essential oils contained in the lime peel on the cap of ice.
9. Decorate as desired and serve.



TIPS

Per un gusto più deciso, inserisci più prodotto.
For a decisive taste, add more product.





SPRITZ DELLA MORA

INGREDIENTI

- 2,5 cl di MULBERRY CRUSH
- 2,5 cl di LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 4 cl di liquore bitter bianco
- Ghiaccio a cubi
- Top prosecco brut
- Scorza di pompelmo

1. Riempire il bicchiere di ghiaccio a cubi.
2. Inserire nell'ordine: MULBERRY CRUSH, LEMON LIME POWER SWEET&SOUR, bitter bianco.
3. Aggiungere il prosecco ed eseguire il cappello di ghiaccio tritato.
4. Spruzzare gli oli essenziali contenuti nelle bucce del pompelmo sul cappello di ghiaccio.
5. Decorare a piacere e servire.



INGREDIENTS

- 2,5 cl of MULBERRY CRUSH
- 2,5 cl of LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 4 cl of liquore bitter bianco
- Ice cubes
- Top prosecco brut
- Grapefruit zest

1. Fill a glass with ice cubes.
2. Insert in the following order: MULBERRY CRUSH, LEMON LIME POWER SWEET&SOUR, bitter bianco.
3. Add the prosecco and create a cap of crushed ice.
4. Spray the essential oils contained in the zest of the grapefruit on the cap of ice.
5. Decorate as desired and serve.



GUAPALOCA

INGREDIENTI

- 2,5 cl di GUAPA BONITA
- 1,5 cl di STRAWBERRY DREAM
- 2,5 cl di LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 9 cl di succo d'arancia
- Ghiaccio a cubi
- Top ginger beer • Scorza di lime-arancia

1. Utilizzare lo shaker 3 pezzi.
2. Inserire nell'ordine: GUAPA BONITA, STRAWBERRY DREAM, LEMON LIME POWER SWEET&SOUR, succo d'arancia.
3. Riempire lo shaker di ghiaccio a cubi e shakerare per 10".
4. Filtrare il ghiaccio con lo strainer inserito nello shaker.
5. Servire direttamente nel bicchiere ricolmo di ghiaccio a cubi.
6. Eseguire il cappello di ghiaccio tritato e finire il drink con il ginger ale versando delicatamente.
7. Spruzzare gli oli essenziali contenuti nelle bucce del lime-arancia sul cappello di ghiaccio.
8. Decorare a piacere e servire.

INGREDIENTS

- 2,5 cl of GUAPA BONITA
- 1,5 cl of STRAWBERRY DREAM
- 2,5 cl of LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 9 cl of orange juice
- Ice cubes
- Top ginger beer • Lime and orange zest

1. Use the 3 piece shaker.
2. Insert in the following order: GUAPA BONITA, STRAWBERRY DREAM, LEMON LIME POWER SWEET&SOUR, orange juice.
3. Fill the shaker with ice cubes and shake for 10".
4. Filter the ice through a strainer inserted in the shaker.
5. Serve directly in a glass filled with ice cubes.
6. Create a cap of crushed ice and finish the drink by pouring in the ginger ale delicately.
7. Spray the essential oils contained in the lime and orange zest on the cap of crushed ice.
8. Decorate as desired and serve.

METROPOLITAN SOUL

INGREDIENTI

- 2,5 cl di GREEN MELON BREEZE
- 2,5 cl di LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 3 cl di Vodka
- 1,5 cl di Triple sec
- Ghiaccio a cubi

1. Utilizzare lo shaker 3 pezzi.
2. Inserire nell'ordine: GREEN MELON BREEZE, LEMON LIME POWER SWEET&SOUR, Vodka, Triple sec.
3. Riempire lo shaker di ghiaccio a cubi e shakerare per 15".
4. Filtrare il ghiaccio con lo strainer inserito nello shaker.
5. Servire direttamente nella coppetta da cocktail utilizzando la tecnica double strain.
6. Decorare a piacere e servire.

INGREDIENTS

- 2,5 cl of GREEN MELON BREEZE
- 2,5 cl of LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 3 cl of Vodka
- 1,5 cl of Triple sec
- Ice cubes

1. Use the 3 piece shaker.
2. Insert in the following order: GREEN MELON BREEZE, LEMON LIME POWER SWEET&SOUR, Vodka, Triple sec.
3. Fill the shaker with ice cubes and shake for 15".
4. Filter the ice through a strainer inserted in the shaker.
5. Serve directly in a cocktail glass using the double strain technique.
6. Decorate as desired and serve.



FLAVOURED TEAS

INGREDIENTI INGREDIENTS



GHIACCIO
ICE



**TÈ FREDDI MA ANCHE ACQUA,
SUCCHI DI FRUTTA, BEVANDE GASSATE
E NON, SODA E QUALUNQUE ALTRO TIPO
DI INFUSO**

*COLD TEA AND ALSO WATER, FRUIT JUICE,
FIZZY AND NON FIZZY BEVERAGES,
SODA AND ANY OTHER KIND OF INFUSIONS*



PRODOTTO
PRODUCT
Squeeze

QUANTITÀ QUANTITY



360 ml
12 oz

- 30 g di SQUEEZE a scelta
- 20 g di LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 180 g di parte liquida
- Ghiaccio Q.B.

- 30 g of SQUEEZE of your choice
- 20 g of LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 180 g of liquid part
- Ice as required

METODO METHOD

1. Utilizzare lo shaker 3 pezzi.
2. Inserire in ordine: LEMON LIME POWER SWEET&SOUR, SQUEEZE a scelta e parte liquida.
3. Riempire lo shaker di ghiaccio a cubi e shakerare per 10".
4. Filtrare il ghiaccio con lo strainer inserito nello shaker.
5. Servire direttamente nel bicchiere ricolmo di ghiaccio a cubi.
6. Decorare a piacere e servire.

1. Use a 3 piece shaker.
2. Insert in the following order: LEMON LIME POWER SWEET & SOUR, SQUEEZE of your choice and liquid part .
3. Fill the shaker with ice cubes and shake for 10".
4. Filter the ice through the strainer inserted in the shaker.
5. Serve directly in a glass filled with ice cubes.
6. Decorate as desired and serve.

NO SHAKER? NO PROBLEM!

1. Inserisci LEMON LIME POWER SWEET&SOUR e lo SQUEEZE a scelta sul fondo del bicchiere.
2. Aggiungi il ghiaccio a cubi.
3. Versa sul ghiaccio l'infuso scelto.
4. Miscelare.
5. Decorare a piacere e servire.

1. Insert LEMON LIME POWER SWEET&SOUR and the SQUEEZE of your choice in the bottom of the glass.
2. Add the ice cubes.
3. Pour the infusion on the ice.
4. Mix it.
5. Decorate as desired and serve.



KIWI&COCCO FLAVOURED TEA

INGREDIENTI

- 2 cl di KIWI DELIGHT
- 1 cl di COCONUT EMOTION
- 1,5 cl di LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 18 cl di infuso earl grey

1. Utilizzare lo shaker 3 pezzi.
2. Inserire in ordine: KIWI DELIGHT, COCONUT EMOTION, LEMON LIME POWER SWEET&SOUR, infuso all'earl grey e latte se previsto.
3. Riempire lo shaker di ghiaccio a cubi e shakerare per 10".
4. Filtrare il ghiaccio con lo strainer inserito nello shaker.
5. Servire direttamente nel bicchiere ricolmo di ghiaccio a cubi.
6. Rifinire con cappello di ghiaccio tritato e decorare a piacere.

INGREDIENTS

- 2 cl of KIWI DELIGHT
- 1 cl of COCONUT EMOTION
- 1,5 cl of LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 18 cl of earl grey infusion

1. Use the 3 piece shaker.
2. Insert in the following order: KIWI DELIGHT, COCONUT EMOTION, LEMON LIME POWER SWEET&SOUR, earl grey infusion and milk if foreseen.
3. Fill the shaker with ice cubes and shake for 10".
4. Filter the ice through a strainer inserted in the shaker.
5. Serve directly in a glass filled with ice cubes.
6. Finish with a cap of crushed ice and decorate as desired.



TROPICAL FLAVOURED TEA

INGREDIENTI

- 1,5 cl di GUAPA BONITA
- 1,5 cl di MARACUJA PASSION
- 1,5 cl di LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 1 fetta di zenzero
- 18 cl di infuso di tè nero

1. Utilizzare lo shaker 3 pezzi.
2. Inserire in ordine: GUAPA BONITA, MARACUJA PASSION, LEMON LIME POWER SWEET&SOUR, zenzero fresco, infuso di tè nero e latte se previsto.
3. Riempire lo shaker di ghiaccio a cubi e shakerare per 10".
4. Filtrare il ghiaccio con lo strainer inserito nello shaker.
5. Servire direttamente nel bicchiere ricolmo di ghiaccio a cubi.
6. Rifinire con cappello di ghiaccio tritato e decorare a piacere.

INGREDIENTS

- 1,5 cl of GUAPA BONITA
- 1,5 cl of MARACUJA PASSION
- 1,5 cl of LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 1 slice of ginger
- 18 cl of black tea infusion

1. Use the 3 piece shaker.
2. Insert in the following order: GUAPA BONITA, MARACUJA PASSION, LEMON LIME POWER SWEET&SOUR, fresh ginger, infusion of black tea and milk if foreseen.
3. Fill the shaker with ice cubes and shake for 10".
4. Filter the ice through the strainer inserted in the shaker.
5. Serve directly in a glass filled with ice cubes.
6. Finish with a cap of crushed ice and decorate as desired.





GRANITE

12
GUSTI!
12 FLAVOURS!

CON GRANIMEC NEUTRO

WITH GRANIMEC NEUTRAL

INGREDIENTI INGREDIENTS

1 **ACQUA**
WATER

2 **GRANIMEC NEUTRO**
GRANIMEC NEUTRO

3 **PRODOTTO**
PRODUCT
Squeeze

QUANTITÀ QUANTITY



300 ml

- 250 g di granita neutra
- 40 g di SQUEEZE a scelta

- 250 g of neutral granita
- 40 g of SQUEEZE of your choice



DIRETTAMENTE NEL GRANITORE

PREPARE DIRECTLY
IN THE SLUSH MACHINE

INGREDIENTI INGREDIENTS

1 **ACQUA**
WATER

2 **PRODOTTO**
PRODUCT
GranFrutta Squeeze

QUANTITÀ QUANTITY

Con la linea
by GRANFRUTTA®

- 1,4 kg di GRANFRUTTA® a scelta
- 2,8 l di acqua

With the line
by GRANFRUTTA®

- 1,4 kg of GRANFRUTTA® of your choice
- 2,8 l of water

Con la linea
SQUEEZE

- 1,3 kg di SQUEEZE a scelta
- 4 l di acqua

With the line
SQUEEZE

- 1,3 kg of SQUEEZE of your choice
- 4 l of water

Con LEMON LIME
POWER SWEET&SOUR

- 1 kg di LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 1,5 l di acqua
- 300 g di zucchero

With LEMON LIME
POWER SWEET&SOUR

- 1 kg of LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 1,5 l of water
- 300 g of sugar





**PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTACI:
FOR FURTHER INFORMATION CONTACT US AT:**

**T. +39.0541.859411
WWW.MEC3INCUPS.COM - INFO@MEC3INCUPS.COM
WWW.MEC3.COM**