

# Agua Fresca de Jamaica, Naranja y Toronja



## Ingredientes

- 1 L de Sunny fresh Jamaica (sin azúcar)
- 500 ml de SunnyUp Naranja
- 250 ml de SunnyUp Toronja
- 18.25 L de agua potable
- ½ kg de azúcar (ajustable al gusto)
- Rodajas de naranja y toronja para decorar
- Hielo al gusto

## Instrucciones

- En una garra o recipiente grande, mezcla los concentrados de Jamaica, Naranja y Toronja.
- Agrega el agua potable y el azúcar, mezclando hasta que se disuelva por completo.
- Añade hielo y deja reposar al menos 15 minutos para integrar sabores.
- Sirve bien fría y decora con rodajas de cítricos.
- Tip profesional: También puedes infusionar la mezcla con menta o albahaca para un giro herbal.



# Agua Fresca de Mango con Toque de Chile



## Ingredientes

- 1.89 L de Sunny Fresh Mango
- 18.11 L de agua potable
- ½ kg de azúcar
- 1 cdita de chile en polvo tipo Tajín
- Mango fresco y hielo para servir

## Instrucciones

- Combina el concentrado, agua y azúcar. Agrega chile en polvo y mezcla. Sirve con hielo y mango fresco.



# Agua Fresca de Pepino Limón con Albahaca



## Ingredientes

- 1.89 L de Sunny Fresh Pepino Limón
- 18.11 L de agua potable
- Hojas de albahaca fresca
- Rodajas de pepino y limón
- Azúcar al gusto (opcional)
- Hielo al gusto

## Instrucciones

- Mezcla el concentrado con el agua. Agrega rodajas y albahaca. Deja infundir y sirve bien frío.



# Agua Fresca de Lychee con Romero y Blueberries



## Ingredientes

- 1.89 L de Sunny Fresh Lychee
- 18.11 L de agua potable
- ½ kg de azúcar (opcional, al gusto)
- 1 taza de blueberries frescos o congelados
- 3 ramitas grandes de romero fresco
- Hielo al gusto

## Instrucciones

- Mezcla el concentrado de lychee con el agua hasta disolver completamente.
- Agrega las ramitas de romero y los blueberries enteros.
- Deja infundir durante al menos 30 minutos en refrigeración para potenciar el aroma del romero.
- Sirve con hielo y decora con romero fresco o blueberries flotando.

