



**EL ORGULLO DE COSTA RICA
Desde 1978**

Catálogo de Productos



Calidad. Excelencia y Tradición
SALICSA

EL ORGULLO DE COSTA RICA
Desde 1978

www.salicsa.com





EL ORGULLO DE COSTA RICA Desde 1978

La esencia de nuestros productos ha traspasado nuestras fronteras. Al principio, fuimos reconocidos entre nuestra gente y amistades foráneas que nos visitan. En cuanto más nos degustaron nuestra calidad trascendió; difundiendo fama y ganando numerosos reconocimientos alrededor del mundo.

Esta es la historia de **SALICSA**, una compañía que desde sus inicios ha disfrutado un creciente éxito en la comercialización de CAFÉ RICA, el Licor de Café Original de Costa Rica. Como su primer producto, se convirtió en un verdadero “producto estrella” en la categoría de licores no tradicionales. De ahí en adelante, la compañía ha crecido al mismo tiempo que ha introducido más productos, los que han sido inmediatamente aceptados, siempre gracias a que sus recetas son únicas y preparadas siempre con originales mezclas de las más exóticas frutas tropicales.

SALICSA tiene su origen en 1978, cuando Edward Drew, un empresario Jamaiquino cuya madre era costarricense decidió establecerse en nuestro hermoso país. Profundamente inspirado por la calidad de nuestro café y el sabor de nuestras frutas, concibió la maravillosa idea de crear productos exportables para darle al resto del mundo la oportunidad de disfrutarlos. Puesto que el Sr. Drew es un excelente cocinero gourmet, creó sus propias recetas. Poco después CAFÉ RICA fue desarrollada, luego SALSA RICA, GOLDEN CREAM, ORANGE BOUQUET y el resto de los productos que hoy día están disponibles en la familia **SALICSA**. Licores y Salsas cien por ciento naturales, queques, chocolates y souvenirs. Todos nuestros productos desarrollados con los más estrictos estándares de calidad en todas las fases de producción, desde la cosecha de las frutas en el campo, hasta el ser embotellados o empacados en nuestra planta.

Esta es la razón por la que, todos nuestros productos han sido aceptados con éxito, no solo en Centro América, sino también en mercados tan competitivos como el de Estados Unidos, Panamá, el Caribe, Japón y Alemania. Ahora, le invitamos a fijarse con detalle en todo lo que ofrecemos dentro del armario de **SALICSA**.

Orgullosamente somos productores de licores, salsas y productos complementarios. Trabajamos de la mano con varias marcas internacionales bien conocidas, así como con otras fábricas de licores y alimenticias.

Si usted tiene una idea de producto que no le ofrecemos aquí, es muy probable que nosotros podamos proveérselo. Podemos ponernos en contacto para hacer por usted mucho más de lo que ve en estas páginas. Nos encantaría saber de usted, cualquier pregunta, sugerencia o comentario, por favor contáctenos.

CAFE RICA

Café Rica, Licor de Café Original de Costa Rica, representa una calidad y tradición mantenida por más de 25 años. Nuestro Licor de Café le brinda un verdadero significado a la historia del “Café de Costa Rica.” Usamos los granos de café gourmet más frescos cultivados en las zonas altas de Costa Rica. Es por esto que Café Rica encierra el aroma y sabor que ha conquistado los gustos más refinados en todo el mundo.



Miniatura 57.5 ml / 2 oz

Pacha 200 ml / 6.8 oz

Café Rica con saco 750 ml / 25 oz

Café Rica en caja individual 750 ml / 25 Oz

Cocteles

Brown Cow	Ruso Negro Café Rica	Ricafé	Cucaracha	Como Postre
Mezcle 3 oz de Café Rica con 2 oz de leche evaporada. Agregue 2 oz de leche, Sirva con hielo y disfrute.	Poner 3 oz de Café Rica y 1 oz de vodka en un vaso con hielo. Mezcle bien y disfrute un exquisito cóctel.	Después del almuerzo o cena, agregue 1 oz de Café Rica a su taza de café. Disfrute cualquier café con el sabor del “Café de Costa Rica”.	1 oz de Café Rica , 1 oz de Tequila. Calentar vaso de shot, colocar los licores. Prenda una llama y tome rápidamente con pajilla.	Café Rica también es delicioso sobre queques, frutas, helados o por si sólo con hielo..
B – 52				
1 oz de Café Rica, 1 oz de Golden Cream y 1 oz de Orange Bouquet. Mezcle todos los ingredientes, enfríe y sirva.				
Mudslide				
1 oz de Café Rica, 1 oz Golden Cream, 1 oz de vodka. Mezcle todos los ingredientes , enfríe y sirva.				

GOLDEN CREAM

Nuestra propia y única Crema de Licor de Café esta preparada mediante una mezcla que usa el más fino Licor de Café de Costa Rica, Café Rica. Una receta especial, aclamada tanto por su cremosa textura, como por su delicioso bouquet. Disfrute sus mejores momentos con un vaso de **Golden Cream**... Bien Frío!!!. Orgullosamente nacional y a un excelente precio.



Miniatura 57.5 ml / 2 oz

Pacha 200 ml / 6.8 oz

Golden Cream en caja individual 750 ml / 25 Oz

Cocteles

Delicias Golden Cream	Golden Irish Coffee	Ruso Blanco Golden	Helados Golden Cream	Otras Opciones
Licúe 2 oz Golden Cream, 1 oz Amaretto, 4 oz de leche, 1 cucharadita de azúcar y 1 huevo. Sirva sobre hielo... Delicioso!!!	Mezcle en una taza de café 1 oz de Whiskey, 1 oz de Golden Cream. Llene taza con café y encima coloque crema Chantilly.	En una Copa para highball. Mezcle 3 oz Golden Cream, 1 oz de Vodka . Mezcle bien con hielo, sirva y disfrute.	Coloque 1 lata de leche evaporada en el congelador durante toda la noche. Batir a alta velocidad hasta que espese. Agregue poco a poco 1/2 - 3/4 de taza de Golden Cream , agregue azúcar al gusto. Vierta en un pyrex y congele.	Tómelo sólo, Bien Frío. Agregue Golden Cream a su helado favorito. Agregue 1 oz de Golden a su taza de café negro, o a su postre favorito.
B – 52				
1 oz de Café Rica, 1 oz de Golden Cream y 1 oz de Orange Bouquet . Mezcle todos los ingredientes, enfríe y sirva.				
Mudslide				
1 oz de Café Rica, 1 oz Golden Cream, 1 oz de vodka. Mezcle todos los ingredientes, enfríe y sirva.				

ORANGE BOUQUET

Un Licor de Naranja es una bebida muy exótica y exclusiva. Sabemos esto, de ahí que preparamos nuestra propia receta para **Orange Bouquet**, usando las naranjas de mayor calidad cosechadas en Costa Rica. Expertos catadores del mundo han valorado **Orange Bouquet** en numerosas ocasiones, comparando su calidad a la de un mundialmente conocido “Cointreau” o de un “Triple Sec”.



Miniatura 57.5 ml / 2 oz

Botella 750 ml / 25 oz

Cocteles

Margarita	Kamikaze Azul	Sarpe Tico
Hielo, 1 1/2 oz de Orange Bouquet, 1/2 oz de Tequila, 1 oz de jugo de limón, 1 corteza de limón y sal. Vierta todos los ingredientes en una coctelera y agite bien. Cuélelo en la copa previamente escarchada con sal. Decore con corteza de limón.	1 oz de Orange Bouquet, 1 oz Vodka, 1 oz jugo de limón, 1/4 oz de sirope de azúcar sin color, 1/4 oz Blue Caracao o 2 gotas de colorante azul. Mezclar en un Coctelera con hielo y servir en copitas pequeñas. 2 personas.	1 oz de Orange Bouquet, 1 1/2 oz de Vodka Gurú, 1/2 oz jugo de piña, 1/2 oz jugo de maracuyá, 1/2 oz de sirope. Licuar todos los ingredientes con hielo, colocar en copa alta. Decorar con 1 rodaja de naranja, 1 rodaja de carambola y 1 fresa.
B – 52		
1 oz de Café Rica, 1 oz de Golden Cream y 1 oz de Orange Bouquet. Mezcle todos los ingredientes, enfríe y sirva.		

LICOR DE MENTA

Nuestro **Licor de Menta** es una fina mezcla de menta fresca la cual usted debe disfrutar con su refinado sabor fresco y su excelente gusto. Este licor servido frío o a temperatura de ambiente es una excelente bebida para después de cenar, o puede ser utilizado para mezclarse dentro de sus cócteles favoritos. Pruebe el **Licor de Menta** Salicsa y descubra su sabor único.



Botella 750 ml / 25 oz

Cocteles

Después de las Cinco	Fallen Angel	Stinger	Digestivo	Grasshopper
3/4 oz de Café Rica, 1/2 oz de Golden Cream, 3/4 oz de Licor de Menta. Mezcle todos los ingredientes en coctelera y sirva en un vaso shot.	Hielo, 1 1/2 oz Licor de Menta, 1/2 oz de Ginebra, 1 oz. jugo de limón, un golpe de gotas amargas, 1 cereza. Vierta todos los ingredientes, agítelos bien, cuélelos y sívalos en una copa con una cereza para decorar.	Hielo, 1 oz de Licor de Menta, 2 oz de Amaretto. Vierta todos los ingredientes en coctelera. Agítelos bien, sirva y disfrute.	Hielo, 1 oz de Licor de Menta, 1 cereza. Sirva en un vaso con hielo picado, decore con la cereza.	En una coctelera. Mezcle hielo, 2 oz de Licor de Menta, agregue 2 oz de crema de Cacao y 2 oz de crema liviana, bata y sirva.

TRIPLE SEC

Triple Sec de Salicsa tiene un sabor único que lo convierte en una obligación para agregar a sus cocteles tales como la Margarita, y es un verdadero gusto como licor para después de cenar, pruébalo sólo o en las rocas. Su delicioso sabor le encantará como un gusto especial de Costa Rica.



Botella 750 ml / 25 oz

Cocteles

Sidecar	Margarita	Entre Cobijas
Hielo, 1 oz Triple Sec, 1/2 oz Amaretto, 1 oz de jugo de limón y 1 corteza de limón. Vierta todos los ingredientes en una coctelera . Agite bien, cuélelo en la copa y decore con la corteza de limón.	Hielo, 1 1/2 oz de Triple sec, 1/2 oz de Tequila , 1 oz de jugo de limón , 1 corteza de limón y sal. Vierta todos los ingredientes en una coctelera y agite bien. Cuélelo en la copa previamente escarchada con sal. Decore con corteza de limón.	Hielo, 1 oz de Triple Sec, 1 oz de Ron Bucanero, 1 oz de Amaretto, 1 oz de jugo de limón, 1 corteza de limón. Vierta todos los ingredientes en la coctelera . Cuélelo en la copa y decore con corteza de limón.

GURÚ VODKA

Este fino licor representa el espíritu de nuestra caña de azúcar, al probarlo se dará cuenta de su sabor refinado e incomparables características. Sirva **Gurú** con su mezclador favorito (Coca Cola, Ginger Ale, jugo de frutas, jugo de naranja, etc).



Botella Litro



Botella 750 ml / 25 oz



Pacha 350 ml / 12 oz

Cocteles

Gurú Sour	Club Gurú	Fuity Gurú	Island Gurú Tico
Mezcle 1 1/2 oz de Vodka Gurú con 3 oz de jugo de limón, 1 1/2 oz de sirope, 1/2 oz de jugo de naranja. Bata bien con hielo en una coctelera. Sirva y disfrute.	Mezcle 1 1/2 oz de Vodka Gurú, 3 oz de Club Soda, 1/2 oz de jugo de limón. Sirva en un vaso con mucho hielo.	Mezcle 1 1/2 oz de Vodka Gurú, 3 oz de jugo de manzana. Mezcle bien y sirva en un vaso con mucho hielo.	Mezcle 3 oz de Vodka Gurú, 3 oz de Ginebra, 1 oz de Tequila, 2 oz de jugo de naranja, 1 oz de Triple Sec, 2 oz de Coca Cola. Mezcle todos ingredientes juntos en un vaso alto con hielo.

RON BUCANERO

Al producir **Ron Bucanero** en verdad aplicamos todo un arte, mezclado a su vez con un poco de magia; magia que se afina por medio de años de perfección y de añejamiento de nuestro destilado obtenido de la caña de azúcar. No es por casualidad que nuestra calidad sea incomparable y brinde un gusto insustituible. Secretos compartidos por nuestros abuelos como una tradición fueron entregados a nosotros para disfrutar ahora este ron con gran placer.

Ron Bucanero es especialmente añejado en barricas de roble para lograr un gusto primordial. Disfrute en buena compañía de **Ron Bucanero** Reserva Especial.



Miniatura 57.5 ml / 2 oz

Pacha 200 ml / 6.67 oz

Barril 700 ml / 23.3 oz

Cocteles

Cuba Libre	Ponche de Ron	Piña Colada
1 1/2 oz de Ron Bucanero, 3 oz de Coca Cola, 1/2 oz de jugo de limón, 1 corteza de limón para decorar. Mezcle todos los ingredientes. Sirva en un vaso con mucho hielo. Decore con corteza de limón y disfrute.	3 oz de Ron Bucanero, 2 oz de sirope, 1 oz de jugo de limón, 4 oz de agua. Mezcle todos los ingredientes. Sirva con mucho hielo.	2 oz de Ron Bucanero, 1 oz de leche de coco, 1 oz de sirope blanco, 1 oz de jugo de piña. Licuar todos los ingredientes con hielo, sirva y disfrute.

PAQUETES ESPECIALES GIFT PACK



Jarra

Café Rica Botella
 750 ml / 25 oz

Golden Cream Botella
 750 ml / 25 oz

Orange Bouquet Botella
 750 ml / 25 oz

Bucanero Barril
 Botella 750 ml / 25 oz

TRAVEL PACK



Café Rica Botella
 750 ml / 25 oz

Golden Cream Botella
 750 ml / 25 oz

Estos son nuestros Empaques Especiales Gift Pack y Travel Pack que incluyen los licores más finos, **Café Rica**, **Golden Cream**, **Orange Bouquet** ó **Ron Bucanero**. Ideal para viajes o como un regalo original para ese ser especial. Además de los licores en el Gift Pack le damos una taza de cerámica hecha a mano y en el Travel Pack una bolsita de fibra 100% natural.

SOUVENIRS

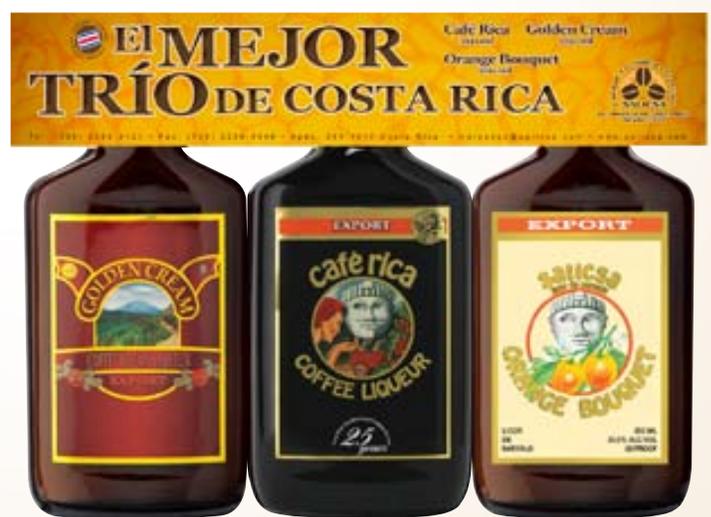
Ofrecemos toda una conveniente línea de souvenirs para que recuerde su estadía en nuestro hermoso pedazo de Paraíso, “Costa Rica”. Tenemos gran cantidad de productos en esta categoría.

Mire de cerca, estamos seguros de que encontrará algo que le guste. No limite sus deseos a lo que ve, nos encantaría escuchar cualquier sugerencia de lo que podríamos hacer para usted.

Oferta Minis: Una Excelente Oferta de cuatro Miniaturas de Nuestra deliciosa Crema de Café, Golden Cream.



Oferta de 3 Pachas: Definitivamente nuestro mejor Trio. Incluye una Pacha de **Café Rica**, de **Golden Cream**, de **Ron Bucanero** o **Orange Bouquet**, en un empaque atractivo, práctico y económico.



SOUVENIRS

Minipack de cuatro miniaturas: Un paquete de cuatro miniaturas con una unidad de Café Rica, Golden Cream, Orange Bouquet, Ron Bucanero o Licor de Menta.



Oferta de 2 pachas: Duo Pack con Café Rica y Golden Cream.



SOUVENIRS

Minipack de tres miniaturas con café: Un paquete de tres miniaturas con una unidad de Café Rica, Golden Cream, Orange Bouquet y un paquete de **Café Gourmet de 50 g.**



Borrachitos y Miniaturas Ecológicas: Atractivos y graciosos muñequitos en forma de campesinos y distintos animales tradicionales de Costa Rica. Elaborados a mano y hasta los podemos personalizar a su gusto.



SOUVENIRS

JARRA CON MINIATURA: Es una jarra de cerámica hecha a mano con una bandera de Costa Rica, la cual se rellena con granos de café tostados para exportación y una miniatura de Café Rica, dando así un conveniente souvenir o regalo original de Costa Rica.



MINIBASKET: Es una canasta miniatura tejida a mano y envuelta con un lazo de la bandera de Costa Rica, lleno de granos de café tostados con una miniatura de café Rica. Este Souvenir es un honor a nuestros recolectores de café.



OFERTA DE CUATRO SALSAS: Un paquete con nuestras deliciosas salsas gourmet. Excelentes para llevar donde quiera el sabor de nuestras salsas típicas costarricenses.



NUESTRAS SALSAS

SALSA RICA

El sabor único a tamarindo y mango con una base de pimientos y tomates, el sabor especial de las pasas, cebollas sazonadas, especias y sal. Salsa Rica es uno de los preciados secretos de muchos Chefs, algunos de los cuales la usan para resaltar el sabor de otras salsas. Salsa Rica esta hecha únicamente con ingredientes naturales. Pruebe esta extravagancia única, exclusiva de Salicsa.

Botella 148 ml / 5 oz



Botella 750 ml / 25 oz

RECETAS

“CHULETAS RICA A LA NARANJA”

Ingredientes:

- | | |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1 botella SALSA RICA 148 ml | 1/4 taza de jugo de naranja |
| 1 cucharadita de cáscara de naranja | 1/2 cucharadita hojas de romero seco majado |
| 1/4 cucharadita hojas de tomillo seco majado | 4 chuletas de cerdo una pulgada de grueso (total 2 lbs) |

Preparación:

Coloque todos los ingredientes en una ollita menos las chuletas. Deje hervir. Reduzca el calor, revuelva constantemente. Coloque las chuletas en la parrilla y bañe con la Mezcla Rica a la Naranja. Ase por 15 minutos, deles vuelta, bañe nuevamente en la Salsa Rica a la Naranja y continúe asando por 15 minutos hasta que estén totalmente cocinadas.

“BISTEC SALSA RICA”

Ingredientes:

- | | |
|------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1 1/2 libra de Bistec de lomo de 1 pulgada de grueso | 1 diente de ajo partido |
| 1 cebolla grande partida en cuatro | 1 botella SALSA RICA 148 ml |

Preparación:

Frote cada bistec de lomo por ambos lados con el ajo. Coloque el bistec de lomo y cebolla sobre la parrilla engrasada a fuego medio. Ase por 15-20 minutos o hasta que estén totalmente cocinados y unte con una brocha SALSA RICA frecuentemente mientras los cocina. Sirva el bistec con las cebollas.

NUESTRAS SALSAS

SALSA CRIOLLA

Ahora hay una Salsa Criolla especialmente preparada para acompañar las más deliciosas comidas. Es perfecta para sopas, carnes, pescado, mariscos bocadillos y todo tipo de platos típicos o gourmet. Igual que Salsa Rica, Salsa Criolla solo contiene ingredientes naturales. Lista para disfrutarla y muy económica.

Botella 148 ml / 5 oz



Botella 750 ml / 25 oz



RECETAS

“ALITAS DE POLLO RICA PICA”

Ingredientes:

16 alas de pollo.	1/2 taza de aceite de oliva.	1/4 cucharadita de nuez moscada molida
1/4 taza de vinagre balsámico.	1/4 taza de miel de abeja.	2 cucharadas de azúcar moreno.
2 cucharadas de TABASCO SALICSA.	1/2 cucharadita de pimienta roja.	1/2 cucharadita de tomillo seco.
1 cucharadita de salsa de soya.	1 cucharada de SALSA CRIOLLA.	

Preparación:

Cortar y desechar las puntas de alas. Cortar parte de alas y lo que queda a la mitad. En un tazón grande combine todos los ingredientes. Marine las alas con esta mezcla. Coloque en el refrigerador por una hora. Cocine en la parrilla de 15 a 20 minutos dando vuelta constantemente.

“ZESTY CHICKEN”

Ingredientes:

2 1/2 Libras de pollo en piezas.	1 botella de SALSA CRIOLLA de 148 ml.	1/4 taza de SALICSA TABASCO.
1/2 taza de cerveza oscura	1/2 cucharadita de mostaza.	1 diente de ajo picado.
2 cucharadas de aceite.	1 cucharada de vinagre de manzana.	1/4 taza de albahaca fresca
1/2 taza de cebolla picada		

Preparación:

Lave y seque el pollo. Combine todos los ingredientes en una fuente y marine por 3-4 horas con la Mezcla ZESTY. Saque el pollo de la marinada y coloque en la parrilla a fuego medio por 1-3 horas a su gusto. Unte la Mezcla ZESTY antes de cocinar y servir.
 6 porciones

NUESTRAS SALSAS

TABASCO CHILERO

Nuestra auténtica salsa picante esta preparada a base de chiles Tabasco, Habanero y Panameño especialmente seleccionados, mezclados para lograr nuestra rica y picante salsa Tabasco. Esencial en Bloody Marys, o para realzar ese picante a sus comidas favoritas.

RECETAS

“GUACAMOLE SALICSA”

Ingredientes:

- 2 aguacates medianos maduros y pelados.
- 1 tomate mediano picado.
- 2 cucharadas de jugo de limón.
- 1 cucharadita de TABASCO SALICSA.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 2 cucharaditas de cebolla picada.

Preparación:

En tazón mediano, maje los aguacates con un tenedor. Agregue el tomate, la cebolla, el jugo de limón, tabasco y la sal, hasta mezclar bien los ingredientes. Tape y refrigere por una hora.

Servir con vegetales frescos y chips.

Botella 165 ml / 5.5 oz



Preparada a base de chiles Habanero y Panameño, los cuales son mezclados de una manera singular para lograr nuestra rica y picante salsa Chilero Rica Salicsa. Deliciosa sobre todo tipo de comidas, especial con el extra de las semillas de chile.

RECETAS

“CHUNKY SALICSA SALSA”

Ingredientes:

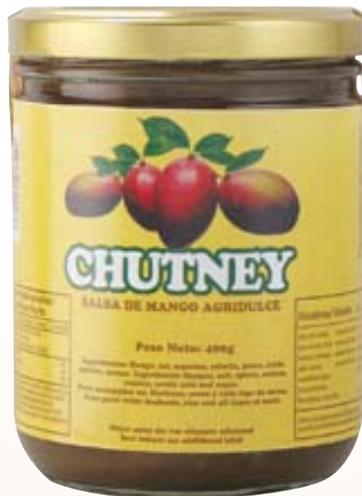
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 taza de cebolla picada gruesa.
- 1 taza de chile dulce verde picado grueso.
- 1 lata de tomates de 35 oz. picado grueso.
- 1 cucharada de jugo de limón recién exprimido.
- 6 cucharadas de Chilero Rica Salicsa.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 2 cucharaditas de culantro o perejil.

Preparación:

En un sartén caliente el aceite, agregue cebolla y pimienta, saltee por 5-6 minutos. Añada tomates con su jugo, cocina a temperatura alta por algunos minutos. Luego a calor bajo por 6-8 minutos, hasta que este ligeramente espesa. Quite del fuego. Agregue el jugo de limón y Chilero Rica Salicsa. Cuando esté frío, agregue el culantro. Vacíe la salsa en jarras y guarde en el refrigerador hasta por 5 días.



CHUTNEY



Envase 400 g

La historia de Chutney viene desde tiempos de la Colonia, cuando los ingleses descubrieron las propiedades únicas del mango, una fruta del nuevo mundo. Hoy, varios siglos después, el secreto de tal descubrimiento se encuentra encerrado en cada frasco de nuestro Chutney, una receta preparada con maestría, usando frescos mangos verdes seleccionados, cebollas y especias.

CAFÉ GOURMET

CAFÉ RICA

HACIENDA DOKA

TRADICIÓN, CALIDAD Y EXCELENCIA

El café de Costa Rica habla por sí mismo, Café Gourmet Café Rica es cultivado a más de mil quinientos metros sobre el nivel del mar en las ricas y fértiles tierras del Volcán Poás en el Valle Central de Costa Rica. La calidad que usted disfrutará con nuestro Café Gourmet Café Rica se debe a una tradición iniciada hace más de sesenta años, que ha pasado a través de tres generaciones de no sólo productores de café, sino amantes del café. Tostado fresco todos los días bajo estrictas normas de control de calidad, para que la excelencia de Café Rica sea de satisfacción garantizada.

El origen de nuestro Café, Hacienda Doka ha ganado premios y distinciones prestigiosas que nos hacen sobresalir de entre las fincas cafetaleras de Costa Rica y el resto del mundo, entre los que debemos enfatizar el Primer Lugar en SINTERCAFE 2000 y 2001, donde fuimos nombrados mejor finca productora de café del Mundo. Así que pruebe, disfrute y jáctese de estar degustando uno de los mejores cafés del mundo.



Café molido 500g
Café en grano 500 g

Café molido 250 g

Café molido 50 g

Café Rica	Ricafé	Café Golden
<p>Agregue 7 grs de Café Gourmet molido Café Rica en una taza de agua hirviendo. Disfrute.</p>	<p>Agregue 1 oz de Licor de Café Café Rica a su taza de café caliente</p>	<p>Agregue 1 oz de Crema de Café Golden Cream a su taza de café caliente.</p>

QUEQUES DE LICOR

Tenemos únicamente lo mejor en queques gourmet, una exquisita receta utilizando nuestros licores más finos, los cuales se han unido para ofrecerle a usted un regalo indispensable para sus reuniones y ocasiones especiales. Pídalos con Café Rica (Licor de Café), Licor de Naranja (Orange Bouquet), o con nuestro exquisito Ron.



CHOCOLATES RELLENOS DE CAFÉ RICA

Usted también puede disfrutar de nuestros sabrosos chocolates, rellenos con una mezcla de semillas de macadamia tostada y Café Rica. ¿Suena bien? Pruébelos en sus convenientes empaques. Ya sea chocolate blanco u oscuro, le encantarán!



PURÉS Y CONCENTRADOS PARA EXPORTACIÓN

(Guayaba, Banano, Piña, Limón y Papaya)

Nuestros purés y concentrados para exportación son hechos a base de frutas especialmente seleccionadas en Costa Rica. Todos nuestros purés están al nivel de los estándares internacionales y son usados para fines industriales, preparación de jugos, mermeladas y jaleas. También manejamos chile y cebollino para la industria de salsas y aderezos.



MÁS COCTELES



BLOW JOB: En niveles, 1/2 oz de Café Rica, 1/2 oz de Golden Cream, 1/2 oz de Amaretto. Llène hasta arriba con crema Chantilly, tomar sin usar las manos.

BEACH COMBER: 1 1/4 oz de Ron Bucanero, 3/4 oz de Triple Sec. Sirva en un vaso de Shot.

COCAINE LADY: 1/2 oz de Ron Bucanero, 1/2 oz Vodka Gurú, 1/2 oz Café Rica, 1/2 oz Golden Cream, 1 oz de crema liviana. Agite y vierta sobre hielo en 1 oz de Coca Cola.

GIRL SCOUT COOKIE: Mezcle 2 oz de Café Rica, 1 oz de Licor de Menta, 2 oz de crema liviana. Agite y sirva.

ORGASMO: 1/2 oz de Vodka Gurú, 1/2 oz de Amaretto, 1/2 oz Café Rica, 1/2 oz de Golden Cream, 2 oz crema liviana. Agite y disfrute.

CASCANUEZ: Mezcle 3/4 oz de Café Rica, 3/4 Golden Cream, 3/4 oz de Frangélico, 3/4 oz de Vodka Gurú. Sirva con hielo.

GURÚ SHINE: 1 1/2 oz Vodka Gurú, 3 oz jugo de naranja, 1/2 oz de sirope. Sirva en un vaso con hielo.

TROPICAL GURÚ: 1 1/2 oz Vodka Gurú, 3 oz jugo de frutas tropicales. Mezcle bien sirva con mucho hielo.

MECATAZO: un trago Gurú en shot.

RUSSIAN QUAALUDE: 1/2 oz de Vodka Gurú, 1/2 oz de Frangélico, 1/2 oz de Café Rica, 1/2 oz Golden Cream, agite con hielo y disfrute.

COCTELES MENCIONADOS ANTERIORMENTE

MUDSLIDE: 1 oz de Café Rica, 1 oz Golden Cream, 1 oz de vodka Gurú. Mezcle todos los ingredientes enfrie y sirva. 1/2 oz de cada uno si es en niveles/ shot

B -52: 1 oz de Café Rica, 1 oz de Golden Cream, 1 oz de Orange Bouquet. Mezcle todos los ingredientes en coctelera y sirva en vaso de shot.

DESPUÉS DE LAS CINCO : 3/4 oz de Café Rica, 1/2 oz de Golden Cream, 3/4 oz de Licor de Menta. Mezcle todos los ingredientes en coctelera y sirva en un vaso shot.

BROWN COW: Mezcle 3 oz de Café Rica con 2 oz de leche evaporada. Agregue 2 oz de leche, Sirva con hielo y disfrute.

CAFÉ RICA BLACK RUSSIAN: Poner 3 oz de Café Rica y 1 oz de vodka en un vaso con hielo. Mezcle bien y disfrute un exquisito cóctel.

RICAFÉ: Después del almuerzo o cena, agregue 1 oz de Café Rica a su taza de café. Disfrute cualquier café con el sabor del "Café de Costa Rica".

CUCHARACHA: 1 oz de Café Rica, 1 oz de Tequila. Calentar vaso de shot, colocar los licores. Prenda una llama y tome rápidamente con pajilla.

DELICIAS GOLDEN: Licúe 2 oz Golden Cream, 1 oz Amaretto, 4 oz de leche, 1 cucharadita de azúcar y 1 huevo. Sirva sobre hielo... Delicioso!!!



GOLDEN IRISH COFFEE: Mezcle en una taza de café 1 oz de Whiskey, 1 oz de Golden Cream. Llene taza con café y encima coloque crema Chantilly.

RUSO BLANCO GOLDEN: En una Copa para highball. Mezcle 3 oz Golden Cream, 1 oz de Vodka . Mezcle bien con hielo, Sirva y disfrute

HELADOS GOLDEN: Coloque 1 lata de leche evaporada en el congelador durante toda la noche. Batir a alta velocidad hasta que espese Agregue poco a poco 1/2 - 3/4 de tazas de Golden Cream , agregue azúcar al gusto. Vierta en un pyex y congele.

MARGARITA: Hielo, 1 1/2 oz de Orange Bouquet, 1/2 oz de Tequila , 1 oz de jugo de limón , 1 corteza de limón y sal. Vierta todos los ingredientes en una coctelera y agite bien. Cuélelo en la copa previamente escarchada con sal. Decore con corteza de limón.

KAMIKAZE: 1 oz de Orange Bouquet, 1 oz jugo de limón, 1/4 oz de sirope de azúcar sin color, 1/4 oz Blue Caracao o 2 gotas de colorante azul. Mezclar en un Coctelera con hielo y servir en copitas pequeñas. 2 personas.

EL SARPE TICO: 1 oz de Orange Bouquet, 1 1/2 oz. de Vodka Gurú, 1/2 oz jugo de piña, 1/2 oz jugo de maracuyá, 1/2 oz de sirope. Licuar los ingredientes con hielo, colocar en copa alta. Decorar con una rodaja de naranja, 1 rodaja de carambola y 1 fresa.

FALLEN ANGEL: Hielo, 1 1/2 oz Licor de Menta, 1/2 oz de Ginebra, 1 oz jugo de limón, un golpe de gotas amargas, 1 cereza. Vierta todos los ingredientes, agítelos bien, cuélelos y sírvalos en una copa con una cereza para decora.

STINGER: Hielo, 1 oz de Licor de Menta, 2 oz de Amaretto. Vierta todos los ingredientes en coctelera, agítelos bien, sirva y disfrute.

GRASSHOPPER: En una coctelera. Mezcle hielo, 2 oz de Licor de Menta, agregue 2 oz de crema de Cacao y 2 oz de crema liviana, bata y sirva.

SIDECAR: Hielo, 1 oz Triple Sec, 1/2 oz Amaretto, 1 oz de jugo de limón y 1 corteza de limón. Vierta todos los ingredientes en una coctelera . Agite bien cuélelo en la copa y decore con la corteza de limón.

ENTRE COBIJAS: Hielo, 1 oz de Triple Sec, 1 oz de Ron Bucanero, 1 oz de amaretto, 1 oz de jugo de limón, 1 corteza de limón. Vierta todos los ingredientes en la coctelera . Cuélelo en la copa y decore con corteza de limón.

GURÚ SOUR: Mezcle 1 1/2 oz de Vodka Gurú con 3 oz de jugo de limón, 1 1/2 oz de sirope, 1/2 oz de jugo de naranja. Bata bien con hielo en una coctelera. Sirva y disfrute.

CLUB GURÚ: Mezcle 1 1/2 oz de Vodka Gurú, 3 oz de Club Soda, 1/2 oz de jugo de limón. Sirva en una vaso con mucho hielo.

FRUITY GURÚ: Mezcle 1 1/2 oz de Vodka Gurú, 3 oz de jugo de manzana. Mezcle bien y sirva en un vaso con mucho hielo.

ISLAND GURÚ TICO: Mezcle 3 oz de Vodka Gurú, 3 oz de Ginebra, 1 oz de Tequila, 2 oz de jugo de naranja, 1 oz de Triple Sec, 2 oz de Coca Cola. Mezcle todos ingredientes juntos en un vaso alto con hielo.

CUBA LIBRE: 1 1/2 oz de Ron Bucanero, 3 oz de Coca Cola, 1/2 oz de jugo de limón 1 corteza de limón para decorar. Mezcle todos los ingredientes. Sirva en un vaso con mucho hielo. Decore con corteza de limón y disfrute.

PONCHE DE RON: 3 oz de Ron Bucanero, 2 oz de sirope, 1 oz de jugo de limón, 4 oz de agua. Mezcle todos los ingredientes. Sirva con mucho hielo.

PIÑA COLADA: 2 oz de Ron Bucanero, 1 oz de leche de coco, 1 oz de sirope blanco, 1 oz de jugo de piña. Licuar todos los ingredientes con hielo, sirva y disfrute.



Calidad, Excelencia y Tradición
SALICSA
 EL ORGULLO DE COSTA RICA
 Desde 1978

www.salicsa.com



Comercializadora Salicsa. Guachipelín Escazú, San José, Costa Rica.

Tel: (506)2289-4121, Fax: (506)2289-9440

mercadeo@salicsa.com

P.O.Box 264-1017 Costa Rica



El Orgullo de Costa Rica





EL ORGULLO DE COSTA RICA
Desde 1978

Distribuido por



Comercializadora Salicsa. Guachipelín Escazú, San José, Costa Rica.

Tel: (506)2289-4121, Fax: (506)2289-9440

mercadeo@salicsa.com

P.O.Box 264-1017 Costa Rica

www.salicsa.com