VOCÊ ESCOLHE A RECEITA, A GENTE ENTREGA O MÁXIMO DE *Sabor*.

RECEITA NO1

MOCKTAIL SERIES

O Sabor de Ser o Máximo

MEXER | FINALIZAR | SERVIR

JABU GINGA

INGREDIENTES

TNT Jabuticaba (130 ml)
Chá de hibisco e goji berry campo largo (100ml)
Suco de laranja (35ml)
Amoras frescas (7 a 8 unidades)
Alecrim (Um ramo)
Limão siciliano (rodelas)
Garnish: Amora e Alecrim

MÉTODO DE PREPARO

Macere levemente as amoras frescas na coqueteleira, acrescente o chá de hibisco e goji berry e faça um shake curto.

Faça dupla coagem para um copo alto com gelo, complete delicadamente com o **TNT Jabuticaba** e misture suavemente.

Finalize com amoras frescas e um pequeno ramo de alecrim como garnish.

RECEITA N 01
MOCKTAIL SERIES
Jabuticaba
MEXER · FINALIZAR · SERVIR

PERFIL SENSORIAL

A combinação potencializa o perfil frutado da Jabuticaba.

O hibisco e o goji berry ampliam as notas de frutas vermelhas e trazem acidez, a laranja acrescenta frescor cítrico e o alecrim cria um contraste aromático.

O resultado é um drink **frutado** e **vibrante**.

Novos sabores



DRINKS

POMELO VIBE

INGREDIENTES

TNT Melão com Pomelo (130 ml)
Melão Fresco (100g)
Chá de Capim Limão (90 ml)
Suco de Limão Tahiti (20 ml)
Hortelã (1 Ramo)
Garnish: Melão e Hortelã

MÉTODO DE PREPARO

Macere levemente o melão fresco com a hortelã e acrescente o chá de capim-limão e o suco de limão-taiti, adicione gelo e faça um shake curto.

Faça dupla coagem para um copo alto com gelo, complete delicadamente com o **TNT Melão com Pomelo** e misture suavemente.

Finalize com melão fresco e um pequeno folha de hortelã como garnish.

RECEITA ~~N°~~ 02
MOCKTAIL SERIES
Melão com Pomelo
MEXER · FINALIZAR · SERVIR

PERFIL SENSORIAL

A combinação valoriza a delicadeza e suculência do Pêssego. O chá branco traz leveza e suavidade, enquanto a lichia complementa suas notas frutadas.

O limão-siciliano traz acidez e frescor e o jasmim reforça sutilmente o perfil aromático. O resultado é um drink **leve**, **perfumado** e **refrescante**.



Novos sabores

AÇAÍ FLOW

INGREDIENTES

TNT Açai com Guaraná (130 ml)
Chá Vermelho e Amora (100ml)
Mirtilo Fresco (8 a 10 Unidades)
Cardamomo (5 Bagas)
Amora Fresca (1 unidade)
Garnish: Amora e Mirtilo

METODO DE PREPARO

Em uma coqueteleira adicione e macere cinco bagas de cardamomo, depois adcione os mirtilos frescos e macere levemente.

Acrescente o chá vermelho e faça um shake curto, de aproximadamente 6 a 8 segundos.

Faça dupla coagem para um copo alto com gelo, complete delicadamente com o **TNT Açaí com Guaraná** e misture suavemente.

Finalize com 2 mirtilos e 1 amora fresca como garnish.

RECEITA N 03
MOCKTAIL SERIES
Açai com guaraná
MEXER . FINALIZAR . SERVIR

PERFIL SENSORIAL

A combinação foi pensada para aprofundar o perfil frutado do Açaí com Guaraná sem pesar.

A uva roxa complementa e amplia as notas do açaí, o limão traz acidez para equilibrar e aumentar a refrescância, enquanto a hortelã cria um contraste herbal e aromático. O resultado busca um drink **intenso**, **frutado** e **refrescante**.



HONEY BEAT

INGREDIENTES

TNT Tangerina (130 ml)
Chá Mate Leão (120ml)
Suco de maracujá (40ml)
Mel (10ml)
Manjericão (1 ramo)
Garnish: Tangerina, Maracujá fresco e folhas de manjericão

MÉTODO DE PREPARO

Em uma coqueteleira adicionar chá mate, suco de maracujá e o mel e faça um shake curto, de aproximadamente 6 a 8 segundos.

Faça dupla coagem para um copo alto com gelo uma colher de sopa de maracujá fresco, misturar rapidamente e finalizar com o **TNT Tangerina**. Mexer delicadamente.

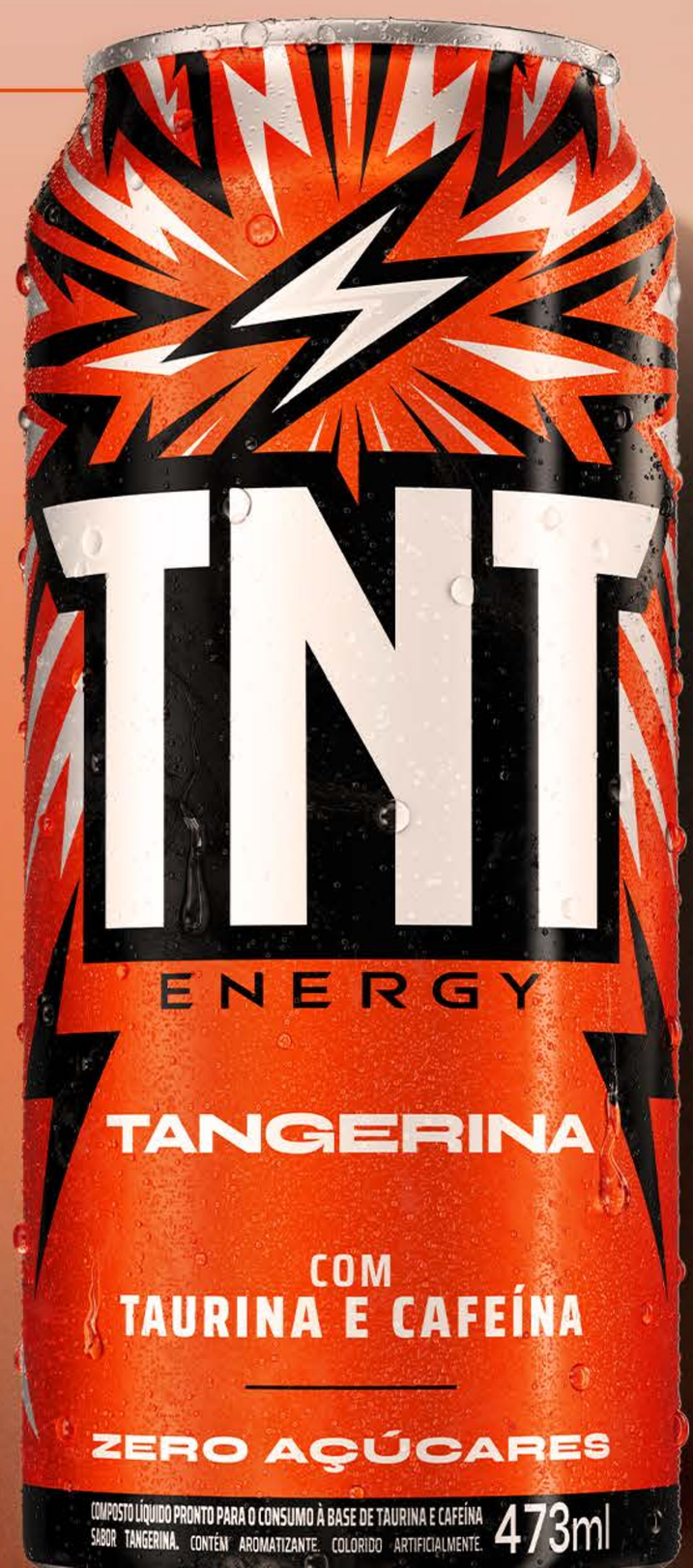
Decorar com um meia lua de tangerina e folhas de manjercão.

PERFIL SENSORIAL

A água de coco alonga a bebida de forma leve, o maracujá reforça a intensidade aromática da fruta e o manjericão cria um contraste que traz frescor e personalidade.

O resultado é um drink **suculento** e **tropical** mantendo a Tangerina como protagonista.

RECEITA Nº 04
MOCKTAIL SERIES
Tangerina
MEXER · FINALIZAR · SERVIR



GREEN RUSH

INGREDIENTES

TNT Maçã Verde (110 ml)
Suco de Maçã (80ml)
Suco de Pepino (50ml)
Xarope Gengibre Monin (20ml)
Suco de Limão Tahiti (20ml)
Hortelã (Folhas)
Garnish: Fatia de Pepino e Hortelã

MÉTODO DE PREPARO

Em um copo adicionar suco de maçã , suco de pepino, de limão tahiti e xarope de gengibre, misturar rapidamente, adicionar o gelo e finalizar com o **TNT Maçã Verde**.

Mexer delicadamente. Preparar uma fatia de pepino com o descascador de legumes, colocar num palito de coquetel em formato de ondas. Apoiar na borda do copo com uma ou duas folhas de hortelã.



PERFIL SENSORIAL

A combinação foi construída para potencializar a identidade da Maçã Verde com o chá verde que prolonga o caráter fresco e vegetal, combinando a acidez do limão-tahiti ao gengibre **aromático** e **leve**.

O resultado é uma bebida leve e vibrante na qual o sabor de Maçã Verde permanece como protagonista.



SPICY START

INGREDIENTES

TNT Original (130 ml)
Chá Preto (100ml)
Abacaxi Fresco (60g)
Pimenta Rosa (Q.B.)
Suco de Limão Siciliano (20ml)
Garnish: Abacaxi e Pimenta Rosa

MÉTODO DE PREPARO

Em uma coqueteleira, macere levemente o abacaxi fresco com os grãos de pimenta-rosa.

Acrescente o chá preto e o suco de limão-siciliano e faça um shake curto, de aproximadamente 6 a 8 segundos.

Faça dupla coagem para um copo alto com gelo, complete delicadamente com o **TNT Original**.

Finalize com uma fatia fina de abacaxi fresco e alguns grãos de pimenta-rosa como garnish.

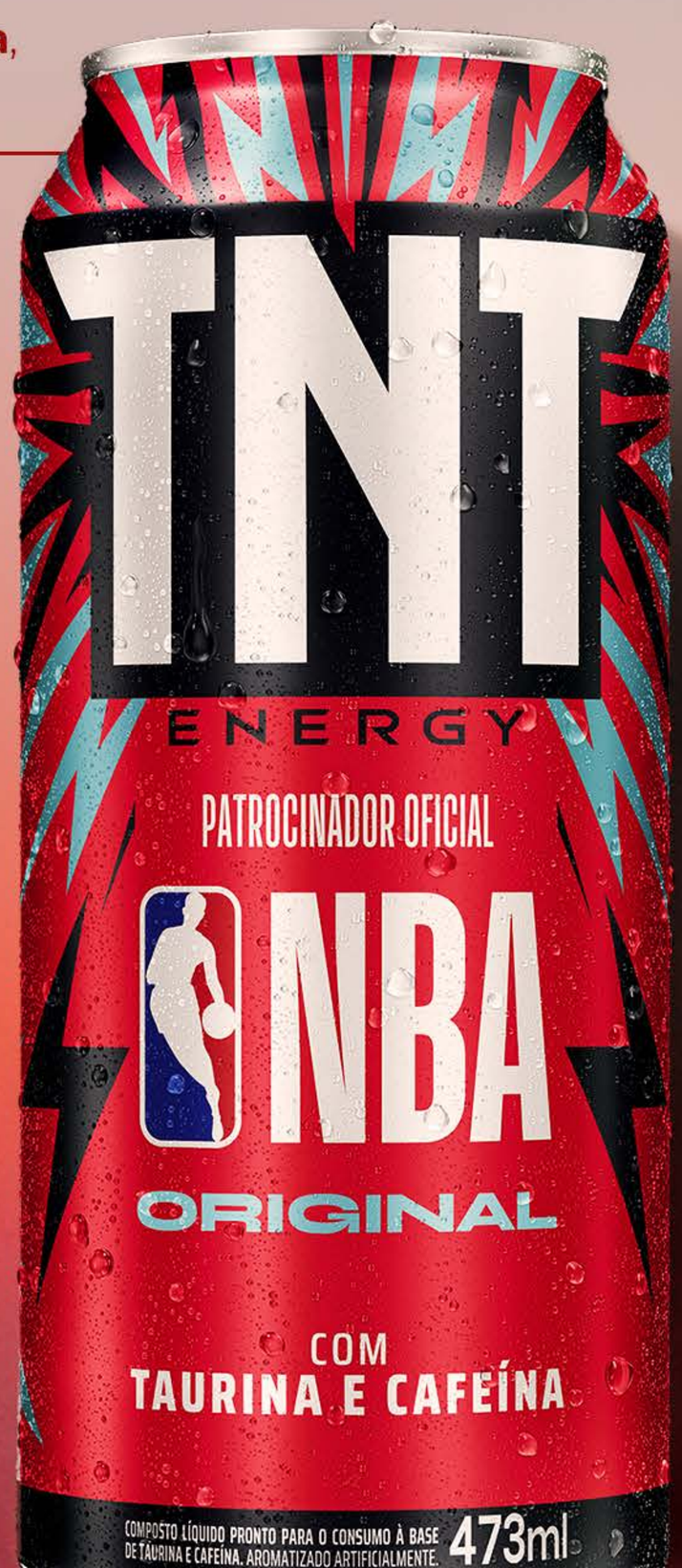


PERFIL SENSORIAL

A combinação valoriza o sabor característico do **TNT Original**.
O chá-preto traz estrutura e ajuda a reduzir a percepção de dulçor.

O limão-siciliano acrescenta acidez e notas cítricas, enquanto o gengibre complementa o perfil intenso do energético.

O resultado é uma bebida mais **seca**, **vibrante** e **refrescante**.



PEACH PACE

INGREDIENTES

TNT Pêssego (130 ml)
Chá Branco com Lichia Feel Good (100 ml)
Suco de Limão Siciliano (25 ml)
Uva Verde (6 a 8 Unid)
Limão Siciliano (10 ml)
Garnish: Limão Siciliano e Uva Verde

MÉTODO DE PREPARO

Em uma coqueteleira adicionar as uvas
e macerar rapidamente, adcionar o chá branco
e o suco de limão siciliano e faça um shake curto.

Faça uma dupla coagem para um copo alto com gelo,
misturar rapidamente e finalizar com o **TNT Pêssego**.

Mexer delicadamente e decorar com limão siciliano
e uvas verdes cortadas ao meio num palito de drink.

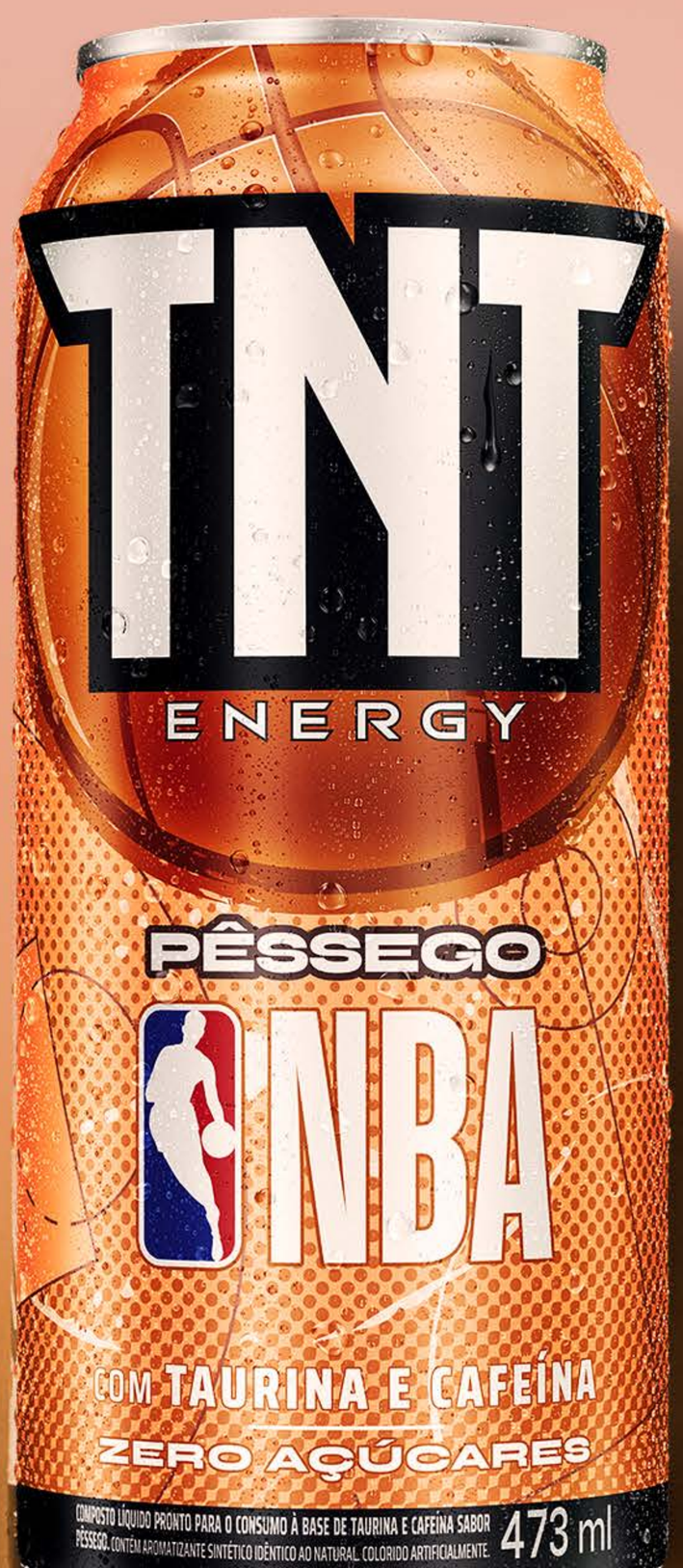


PERFIL SENSORIAL

A combinação valoriza a **delicadeza** e **suculência**
do Pêssego. O chá branco traz leveza e suavidade,
enquanto a lichia complementa suas notas frutadas.

O limão-siciliano traz acidez e frescor e o jasmim
reforça sutilmente o perfil aromático.

O resultado é um drink leve, perfumado e refrescante.



MANGA SPRINT

INGREDIENTES

TNT Mango Summer (130 ml)
Agua de Coco (130 ml)
Caju Fresco (60g)
Suco de Limão Tahiti (10 ml)
Gelo Triturado
Garnish: Caju e Limão Tahiti

MÉTODO DE PREPARO

Macere levemente o caju fresco na coqueteleira e crescente a água de coco e o suco de limão-taiti e faça um shake curto.

Faça dupla coagem para um copo alto preenchido com gelo triturado (crushed ice), complete delicadamente com o **TNT Mango Summer.**

Finalize com uma lâmina de caju fresco e tahiti como garnish.

RECEITA Nº 08
MOCKTAIL SERIES
Mango Summer
MEXER · FINALIZAR · SERVIR

PERFIL SENSORIAL

O maracujá amplia a expressão **frutada** e **tropical** da manga, enquanto o gengibre acrescenta frescor e leve picância.

O chá verde traz notas vegetais e equilibra a doçura, enquanto o limão-taiti reforça a acidez.

O resultado é uma bebida de perfil contemporâneo e fácil execução que valoriza o sabor original do energético.



PURPLE FOCUS

INGREDIENTES

TNT Focus Berry (130 ml)
Suco de Cranberry (100 ml)|
Morango Fresco (40g)
Suco de Limão Siciliano (20 ml)
Zimbro (3 Sementes)
Garnish: Morango e Zimbro

MÉTODO DE PREPARO

Macere levemente o morango fresco
com 2 bagas de zimbro levemente quebradas.

Acrescente o suco de cranberry e o suco
de limão-siciliano, adicione gelo. Faça dupla coagem
para um copo alto com gelo, complete delicadamente
com o **TNT Focus Berry** e misture suavemente.

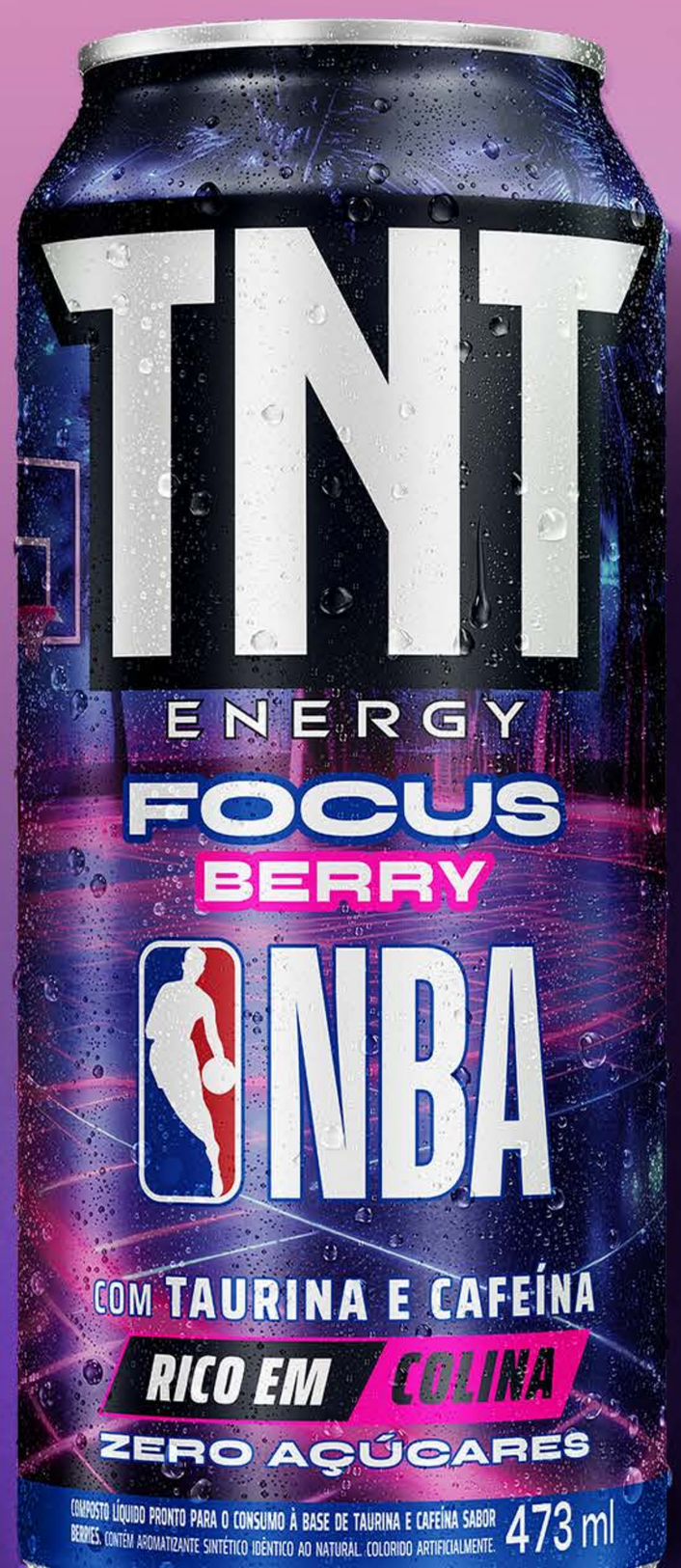
Finalize com meio morango fresco
e zimbro como garnish.



PERFIL SENSORIAL

A framboesa traz **doçura** e **aroma**, enquanto
o cranberry adiciona acidez. O hibisco reforça
as notas frutadas e florais, e o limão-taiti garante
frescor e equilíbrio.

O resultado é uma bebida intensa e refrescante.



PINK PLAY

INGREDIENTES

TNT Pink Lemonade (130 ml)
Suco de Maçã (80 ml)
Melancia Fresca (60g)
Suco de Limão Siciliano (20 ml)
Sal (Pitada)
Garnish: Melancia

MÉTODO DE PREPARO

Macere levemente a melancia fresca na coqueteleira, acrescente o suco de maçã, o suco de limão-siciliano e uma pequena pitada de sal, adicione gelo e faça um shake curtos.

Faça dupla coagem para um copo alto com gelo, complete delicadamente com o **TNT Focus Pink Lemonade.**

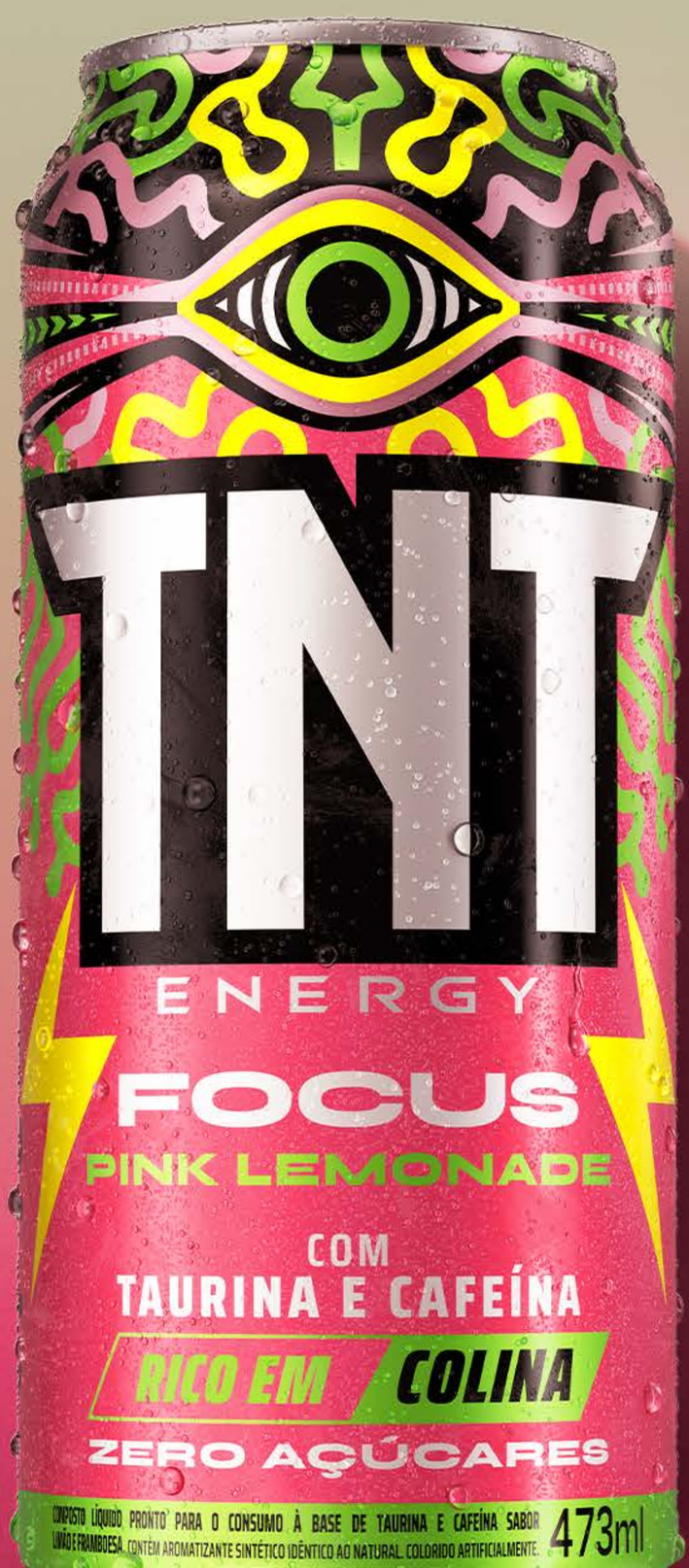
Finalize com um pequeno triângulo de melancia fresca como garnish.

RECEITA Nº 10
MOCKTAIL SERIES
Pink Lemonade
MEXER · FINALIZAR · SERVIR

PERFIL SENSORIAL

A romã traz notas **frutadas** e **acidez**, enquanto o limão-siciliano adiciona frescor e aroma cítrico. A água de coco equilibra os sabores e garante leveza.

O resultado é uma bebida refrescante, contemporânea e fácil de replicar.



SPICY START

INGREDIENTES

TNT Original Zero (130 ml)
Chá Mate Leão (80 ml)
Suco de Laranja (50 ml)
Suco de Limão (15 ml)
Sálvia (Folhas)
Garnish: Laranja e Sálvia

METODO DE PREPARO

Adicione 2 folhas de sálvia fresca à coqueteleira e pressione-as delicadamente, acrescente o chá, o suco de laranja e o suco de limão-siciliano, adicione gelo e faça um shake curto.

Faça dupla coagem para um copo alto com gelo, complete delicadamente com o **TNT Original Zero** e misture suavemente. Finalize com uma casca de laranja e uma folha de sálvia fresca como garnish.

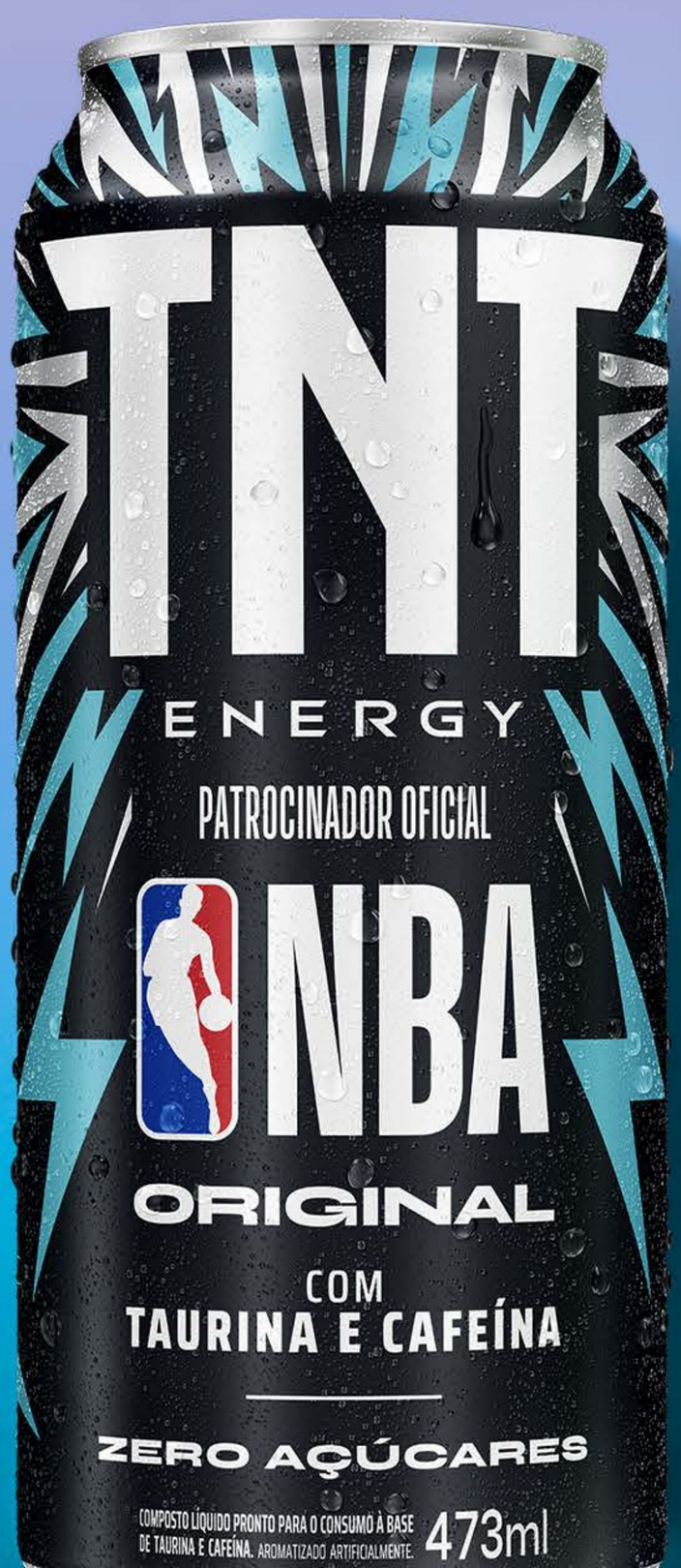


PERFIL SENSORIAL

A combinação valoriza o sabor característico do TNT Original. O chá-preto traz estrutura e ajuda a **reduzir a percepção de dulçor.**

O limão-siciliano acrescenta acidez e notas cítricas, enquanto o gengibre complementa o perfil intenso do energético.

O resultado é uma bebida mais seca, vibrante e refrescante.



TROPICAL ON

INGREDIENTES

TNT tropical vibes (130 ml)
Abacaxi Fresco (100g)
Chá de Camomila (50 ml)
Suco de Limão Siciliano (20 ml)
Mel (10 ml)
Coentro (1 ramo)

MÉTODO DE PREPARO

Macere levemente o abacaxi fresco com as folhas de coentro, acrescente o mel, chá de camomila e o suco de limão siciliano, adicione gelo e faça um shake curto.

Faça dupla coagem para um copo alto com gelo, complete delicadamente com o TNT Tropical Vibes e misture suavemente.

Finalize com flor de camomila uma pequena folha de coentro como garnish.

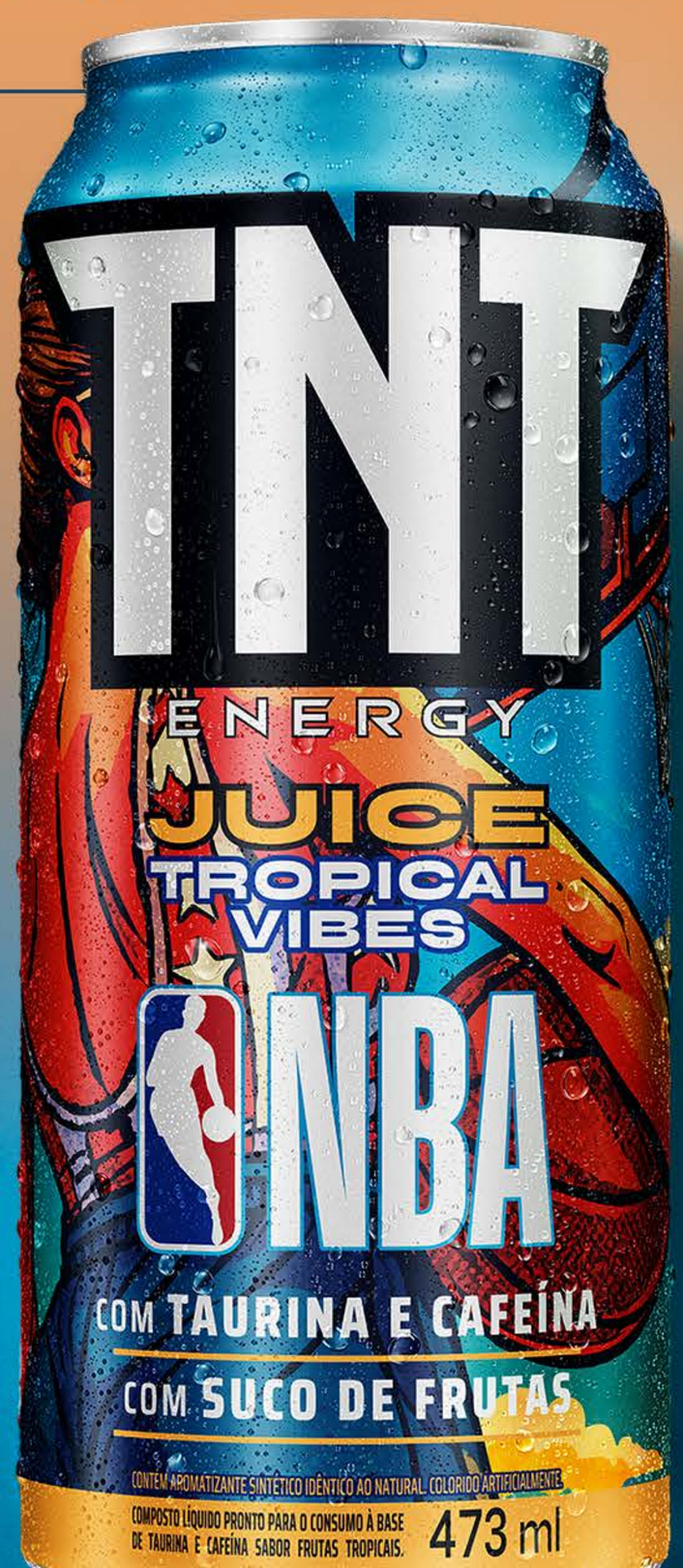


PERFIL SENSORIAL

O maracujá amplia a expressão **frutada** e **tropical da manga,** enquanto o gengibre acrescenta frescor e leve picância.

O chá verde traz notas vegetais e equilibra a doçura, enquanto o limão-taiti reforça a acidez.

O resultado é uma bebida de perfil contemporâneo e fácil execução que valoriza o sabor original do energético.



DREAM FOCUS

INGREDIENTES

TNT Focus Fantasy (130 ml)
Suco de Maçã (80 ml)
Suco de Limão Siciliano (20 ml)
Xarope Monin de Gengibre (20 ml)
Hortelã (1 Ramo)
Garnish: Limão Siciliano e Hortelã

MÉTODO DE PREPARO

Adicione a hortelã fresca à coqueteleira e pressione-a delicadamente, acrescente o suco de maçã, o suco de limão-siciliano e o xarope de gengibre, adicione gelo e faça um shake curto.

Faça dupla coagem para um copo alto com gelo, complete delicadamente com o **TNT Focus Fantasy** e misture suavemente. Finalize com limão-siciliano e hortelã fresca como garnish.



PERFIL SENSORIAL

O pêssego traz notas **maduras** e **aromáticas**, enquanto a maçã acrescenta frescor e equilibra a doçura. O limão-siciliano intensifica o perfil cítrico, garantindo vivacidade.

O resultado é uma combinação equilibrada, versátil e com camadas frutadas complementares.

