

2026

# CATÁLOGO

**BEBIDAS INOLVIDABLES  
SOLO CON BUBBALATE**

[BUBBALATE.COM](http://BUBBALATE.COM)





# TIPOS DE BASES

## Bases Saborizadas



Bases con sabor incorporado para crear bebidas frapeadas, frías y calientes a base de leche.

Preparación sencilla, alta estandarización lo que las hace ideales para negocios que buscan una preparación rápida y sencilla sin perder calidad ni sabor.

**DOS PRESENTACIONES:  
800 GRAMOS Y 2 KG.**

GRAN VARIEDAD DE SABORES.

## Base Cristal



La base cristal es un polvo neutro, sin lácteos, diseñado para dar textura, cuerpo y estabilidad, evitando la separación de agua y hielo a bebidas frías elaboradas con agua, como smoothies y frappes a base de frutas. Una base que te permitiera crear bebidas refrescantes con frutas naturales.

**DOS PRESENTACIONES:  
1 kg Y 2.5 KG.**

INFINITAS COMBINACIONES

## Base Neutra



La base Neutra es un polvo cremoso, diseñado para dar textura cremosa, cuerpo y estabilidad, evitando la separación de agua y hielo a bebidas frías elaboradas con leche, como smoothies, frppes y maleteadas. Una base que te permitiera crear bebidas cremosas a base leche.

**DOS PRESENTACIONES:  
900 GRAMOS Y 2 KG.**

INFINITAS COMBINACIONES

# Bases Saborizadas

# Mazapán

2 kg  
45 bebidas  
(16 oz)



800 gr  
18 bebidas  
(16 oz)



# Moka

Diseñadas para aportar textura cremosa y sabor instantáneo a bebidas y alimentos, optimizando tiempos en cafeterías, negocios de alimentos y heladerías.



# Bases Saborizadas

# Matcha

800 gr  
18 bebidas  
(16 oz)



2 kg  
45 bebidas  
(16 oz)



## ¿Sabías qué?

El matcha se consume en forma de polvo fino, lo que permite aprovechar el 100 % de la hoja del té verde, a diferencia de otras infusiones. Por esta razón, es reconocido por su alto contenido de antioxidantes y por brindar una energía más estable y prolongada.

# Bases Saborizadas

## Taro

800 gr  
18 bebidas  
(16 oz)



2 kg  
45 bebidas  
(16 oz)



## ¿Sabías que...?

El taro es una raíz originaria de Asia que se ha vuelto popular en bebidas por su sabor suave y naturalmente dulce, así como por su color característico. Su perfil cremoso lo convierte en uno de los sabores favoritos para bebidas tipo milk y frappé.



2 kg  
45 bebidas  
(16 oz)



800 gr  
18 bebidas  
(16 oz)



## Piña Colada

## ¿Sabías que...?

El sabor cookies & cream combina notas dulces y cremosas con una textura indulgente, lo que lo hace especialmente atractivo para públicos jóvenes. Es uno de los sabores más solicitados en bebidas frappeadas por su perfil visual y sabor intenso.



# Bases Saborizadas

# Chocolate

2 kg  
45 bebidas  
(16 oz)



800 gr  
18 bebidas  
(16 oz)



# Caramelo

# Bases Saborizadas

## Coco

2 kg  
45 bebidas  
(16 oz)



800 gr  
18 bebidas  
(16 oz)



## Vainilla Francesa

# Más que un sabor tropical:

El coco aporta una textura suave y un aroma característico que mejora la percepción cremosa de la bebida. Además, es un sabor versátil que combina fácilmente con frutas, café o chocolate.



# Bases Saborizadas

# Chai Negro

2 kg  
45 bebidas  
(16 oz)



800 gr  
18 bebidas  
(16 oz)



## Chai Vainilla

## Dato Curioso:

El chai de vainilla es una versión más suave y dulce del chai tradicional. La vainilla equilibra el sabor fuerte de las especias y crea una experiencia más cremosa y delicada. Es ideal para quienes buscan un sabor aromático, pero menos intenso.



# MÉTODO DE PREPARACIÓN

## (SUGERIDA PARA BASES SABORIZADAS)

(Estas bases pueden utilizarse para preparar bebidas frías, frappeadas o calientes.)

### Receta estándar para bebida tipo frappe (16 oz):

- Agregar 180 ml de leche en una licuadora.
- Añadir 200 gramos de hielo.
- Incorporar 50 g de base Bubbalatte.
- Añadir 20 g de su endulzante endulzante preferido.
- Moler hasta obtener la consistencia deseada.
- Servir en un vaso y decorar al gusto.
- Agrega Nuestras perlas de Tapioca. (opcional)



FRAPPE TARO CON PERLAS TAPIOCA

### Receta estándar para bebida Fría (16 oz):

- Agregar 200 ml de leche en un shaker.
- Añadir de 6-8 cubos de hielo.
- Incorporar 50 g de base Bubbalatte.
- Añadir 20 g de su endulzante endulzante preferido.
- Agitar hasta disolver el polvo completamente.
- Servir en un vaso y decorar al gusto.
- Agrega Nuestras perlas de Tapioca. (opcional)



MATCHA LATTE FRÍO

# Base Cristal

- 2.5 kg
- 62 bebidas
- (16 oz)



## Características:

- Preparación con agua
- Textura ligera
- Sabor fresco y definido
- Perfectas para bebidas frías o frappeadas incorporando frutas naturales.



1 kg  
25 bebidas  
(16 oz)



Diseñadas para bebidas ligeras y refrescantes.  
Ideales para smoothies, bebidas frutales y combinaciones frescas.



# Base Neutra

2 kg  
50 bebidas  
(16 oz)



## Características:

- Preparación con leche
- Textura cremosa
- Compatible con sabores añadidos
- Ideal para frappés, bebidas milk y calientes



900 gr  
22 bebidas  
(16 oz)



Una base versátil que permite integrar distintos sabores.  
Funciona como base principal para bebidas cremosas.

# BOBA TAPIOCA

## Características principales:

- Elaborada a base de tapioca
- Textura masticable y uniforme
- Sabor neutro, compatible con bebidas dulces y cremosas
- Ideal para bubble tea, bebidas milk y frappé
- Fácil preparación y alto rendimiento
- Complemento perfecto para bases Bubbalatte



## BOBA TAPIOCA

### PREPARACIÓN

\*Se recomienda cocinar únicamente la tapioca que va a ser consumida en el día. El resto de la tapioca se debe conservar en refrigeración en un recipiente hermético.

Poner a hervir 7 tazas de agua por cada taza de tapioca. Añadir la tapioca al agua hirviendo y mover constantemente para mantenerlas separadas. Hervir a fuego medio-alto por 10 minutos y después a fuego lento por 30 minutos. Apagar el fuego y dejar reposar por otros 20 minutos con el recipiente tapado. Enjuagar la tapioca y colocar en una 'salsada' de agua con azúcar o edulcorante de su preferencia. Remojar al menos 10 minutos antes de servir.

\*Para consumir las perlas de tapioca se recomienda usar pajiteras de 1cm de diámetro.

### INFORMACIÓN

**NOTA:** Las perlas de tapioca deben retirarse antes de ser consumidas.

Al consumirlas, estas perlas adquieren su característico color negro, textura suave y sabor dulce, con una ligerosa aproximación de zumo. Son ideales para acompañar una gran variedad de bebidas de tipo 'frappé' y similares.

**INGREDIENTES:** Fécula de tapioca, agua, azúcar de cañaveral, caramelo, extracto de vainilla, goma xantana, hidromentoleno de sabor, polifenoles de cacao, color y aroma de naranja.

Información nutricional	
Porción por taza (20g)	
Energía	100 kcal
Carbohidratos	20g
Proteínas	0g
Grasas	0g
Fibra	0g
Azúcares	10g

Preparación: Boba de gelatina 1kg, hecho en Taiwan.

**Recomendaciones:** Consumir por un lugar fresco y seco. Colar la tapioca del agua. Remojar después de servir en un recipiente hermético.

BUBBALATTE.COM

CONTENIDO 1 KG.

1 kg



La Boba Tapioca Bubbalatte es un complemento esencial para la preparación de bebidas tipo bubble tea. Está elaborada a base de tapioca, lo que le proporciona una textura suave y elástica, característica altamente valorada por el consumidor.

# PREPARACIÓN PERLAS TAPIOCA

\*Se recomienda cocinar únicamente la tapioca que va a ser consumida en el día. El resto de la tapioca se debe conservar en refrigeración en un recipiente hermético.

## PROCEDIMIENTO

1. Poner a hervir 8 tazas de agua por cada taza de tapioca.
2. Añadir la tapioca al agua hirviendo y mover constantemente para mantenerlas separadas.
3. Hervir a fuego medio-alto por 20 minutos y después a fuego lento por 30 minutos.
4. Apagar el fuego y dejar reposar por otros 10 minutos con el recipiente tapado.
5. Enjuagar la tapioca y colocar en una solución de agua con azúcar o endulzante de su preferencia, dejando remojar la tapioca por al menos 10 minutos antes de servir.
6. \*Para consumir las perlas de tapioca se recomienda usar popotes de 1cm de diámetro.



**CONTÁCTANOS:**

**VENTAS.BUBBALATE@GMAIL.COM**



**BUBBALATE**



**@BUBBALATE**

**COMPRA EN:**

**WWW.BUBBALATE.COM**

## Frappé frutal cremoso Bubbalate



### Ingredientes:

- 80 ml de leche
- 1 taza de hielo
- 16 g de Base Neutra Bubbalatte
- ½ taza de fruta natural (fresa, mango o plátano)
- Topping opcional: fruta fresca o jarabe

### Preparación:

1. Colocar en la licuadora la leche y el hielo.
2. Agregar la Base Neutra Bubbalatte.
3. Incorporar la fruta previamente lavada y cortada.
4. Licuar durante 30 a 40 segundos hasta obtener una textura homogénea y cremosa.
5. Servir en un vaso alto y decorar con fruta o jarabe.



# RECETAS

## Bebida caliente Bubbalate



Recomendada para chocolate, moka y matcha

### Ingredientes:

- 100 ml de leche caliente (sin hervir)
- 16 g de base Bubbalatte
- Espuma de leche (opcional)

### Preparación:

1. Calentar la leche hasta alcanzar una temperatura alta, evitando que hierva.
2. Agregar la base Bubbalatte.
3. Mezclar de forma constante hasta disolver por completo.
4. Servir y, si se desea, añadir espuma de leche.

## Milk Bubbalatte clásico



Perfecto para taro, cookies & cream y matcha

### Ingredientes:

- 120 ml de leche fría
- 16 g de base Bubbalatte
- Hielo (opcional)

### Preparación:

1. Verter la leche fría en un vaso o shaker.
2. Incorporar la base Bubbalatte.
3. Mezclar hasta integrar completamente.
4. Agregar hielo si se desea una bebida más refrescante.