



COCA BLUE

Ekskluzywny likier ziołowy, dla którego można by stworzyć odrębną kategorię – super premium, ponieważ ma aż 55,5% alkoholu i jest stworzony w 100% z liści boliwijskiej koki, zwanej krasnodrzewem pospolitym, które do wyprodukowania COCA BLUE są zbierane raz do roku na wysokości 2 000 metrów nad poziomem morza, w Andach. W ekstremalnych warunkach atmosferycznym, rosną tam mniejsze i bogatsze w smaki liście koki. Liście te są transportowane w balach do Amsterdamu, gdzie są poddane procesowi maceracji i destylacji. Dzięki tym procesom liście tracą aktywną kokainę i uzyskuje się podwyższoną moc alkoholu. Sprzedaż każdej butelki jest rejestrowana, podpisywana i ponumerowana. Do Polski, na dzień dzisiejszy trafiło jedynie 350 butelek tego trunku. Każda z specjalnym, kolekcjonerskim, podświetlanym pudełku, otwieranym na boki. COCA BLUE to idealny pomysł na prezent i do konsumpcji na wyjątkowe okazje. Z racji ceny oraz mocy COCA BLUE nie ma zastosowania miksologicznego i poleca się go pić w postaci czystej, zagryzając limonką i eksperymentując z temperaturą podania standardowej porcji.

