



Eventownia

MICKEY FINN SOUR LIQUORS

Kierując się ponad 100-letnią historią Mickey Finna, perfekcyjnym opanowaniem, unikalnej fermentacji jabłek oraz znajomością naturalnych aromatów oraz znajomością trendów konsumenckich, wypuszczono na rynek serię najlepszych na świecie likierów jabłkowych w sześciu nietuzinkowych wariantach. SOUR BLUBERRY, BUTTERSCOTCH, PRICKLY PEAR, SOUR RASPBERRY, IRISH GREEN APPLE, TOFFEE APPLE. Są to produkty w 100% naturalne i wykonane z prawdziwie sfermentowanego soku jabłkowego i naturalnych aromatów ze stewią. Stevia to w pełni naturalny słodzik, który charakteryzuje się brakiem kalorii oraz tym, że jest nawet do 450 razy słodszy od cukru spożywczego (sacharozy). Obniżona moc alkoholu sprawia, że są one nie tylko dodatkiem do wspaniałego, różnorodnego, rześkiego smaku, ale także nadają się do picia jako shot lub mix w wielu drinkach i koktajlach, głównie w stylu „sour”. Postać czysta wszystkich Mickey Finn Liquors bardzo chętnie przyjmują metodę „full ice”, a do produkcji używa się różnych odmian jabłek, aby uzyskać charakterystyczne smaki. Mickey Finn wykorzystuje więcej jabłek niż jakikolwiek inny producent. Np. Sour Green Apple wykorzystuje jabłka ostre, świeże i chrupiące. Używa się również naturalnych aromatów malin i jagód, aby produkować pozostałe smaki. Nad procesem produkcji bacznie czuwa WimKoolhaus – Master Blender. Filozofią operacyjną Mickey Finn Liquors jest to, aby dawać konsumentom znakomity smak likierów opartych na wysokiej jakości jabłkach, jednak w bardziej swobodny i nieco zuchwały sposób. Kierując się nowymi trendami przy produkcji nowych infuzji, marka wychodzi naprzeciw konsumentów obu płci, w wieku powyżej 25 lat, dając im produkt łatwy do picia podczas wszelkiego rodzaju spotkań towarzyskich. Konsumenci, którzy cenią najwyższą jakość, docenią naturalne, wspaniale smakujące drinki np. z dodatkiem lemoniad, również tych alternatywnych.

www.eventownia.com.pl