

French Bison-Tini – oparty na Żubrówce orzeźwiający drink, otrzymał srebrny medal w międzynarodowym konkursie „The Drinks International Cocktail Challenge 2010” w Londynie.

Aromatyczna Żubrówka uważana jest przez rzesze konsumentów za znakomitą bazę różnorodnych koktajli. Niezależny zespół sędziowski The Drinks International Cocktail Challenge potwierdził tę opinię i docenił niezwykle walory smakowe delikatnej kompozycji Żubrówki.

W finale konkursu pięciosobowe jury oceniało 28 koktajli w trzech kategoriach. French Bison-Tini uhonorowany został srebrnym medalem w kategorii Aperitifs – White Spirits.

„Żubrówka to marka, której popularność poza granicami Polski stale rośnie. Trafia ona w coraz egzotyczniejsze zakątki świata. Jest marką niezwykle cenioną przez barmanów od Tokyo do Toronto. Wyjątkowość, niepowtarzalny smak i aromat Żubrówki sprawiają, że tworzenie nowych receptur może być prawdziwą sztuką, a jej konsumpcja świetną zabawą ograniczoną jedynie przez naszą wyobraźnię.” – mówi Katarzyna Płońska, Senior Export Marketing Manager, CEDC Group.

„The Drinks International Cocktail Challenge” odbywa się już od siedemnastu lat. W ciągu tego czasu zyskał reputację jedyne na świecie, w pełni niezależnego konkursu koktajli przyciągając największe międzynarodowe marki alkoholi, ich ambasadorów i najlepszych profesjonalistów barmańskiego świata.

French Bison-Tini:

50 ml Żubrówki

60 ml soku ananasowego

12,5 ml likieru Chambord

Wszystkie składniki wymieszać, przelać do kieliszka koktajlowego i udekorować.

Więcej koktajli na bazie Żubrówki wraz ze sposobem ich przygotowania znaleźć można na stronie: www.zubrowka.pl oraz www.zubrowka.com.

CEDC