



De Kuyper "Thirsty for more"

De Kuyper a **No 1** "range liqueur" a világon;
mottójuk szerint "„többre szomjaznak"

A **325 éves, 1695-ben** kádárműhelyként alakult cég rövidesen **gin** lepárlásba kezdett, majd jóval később, az **1920-as években**, de mégis az elsők egyikeként **gyümölcslikőröket** is készíteni kezdett

Kizárólag **természetes alapanyagokat** és **hagyományos lepárlási és kivonatolási** eljárásokat használ



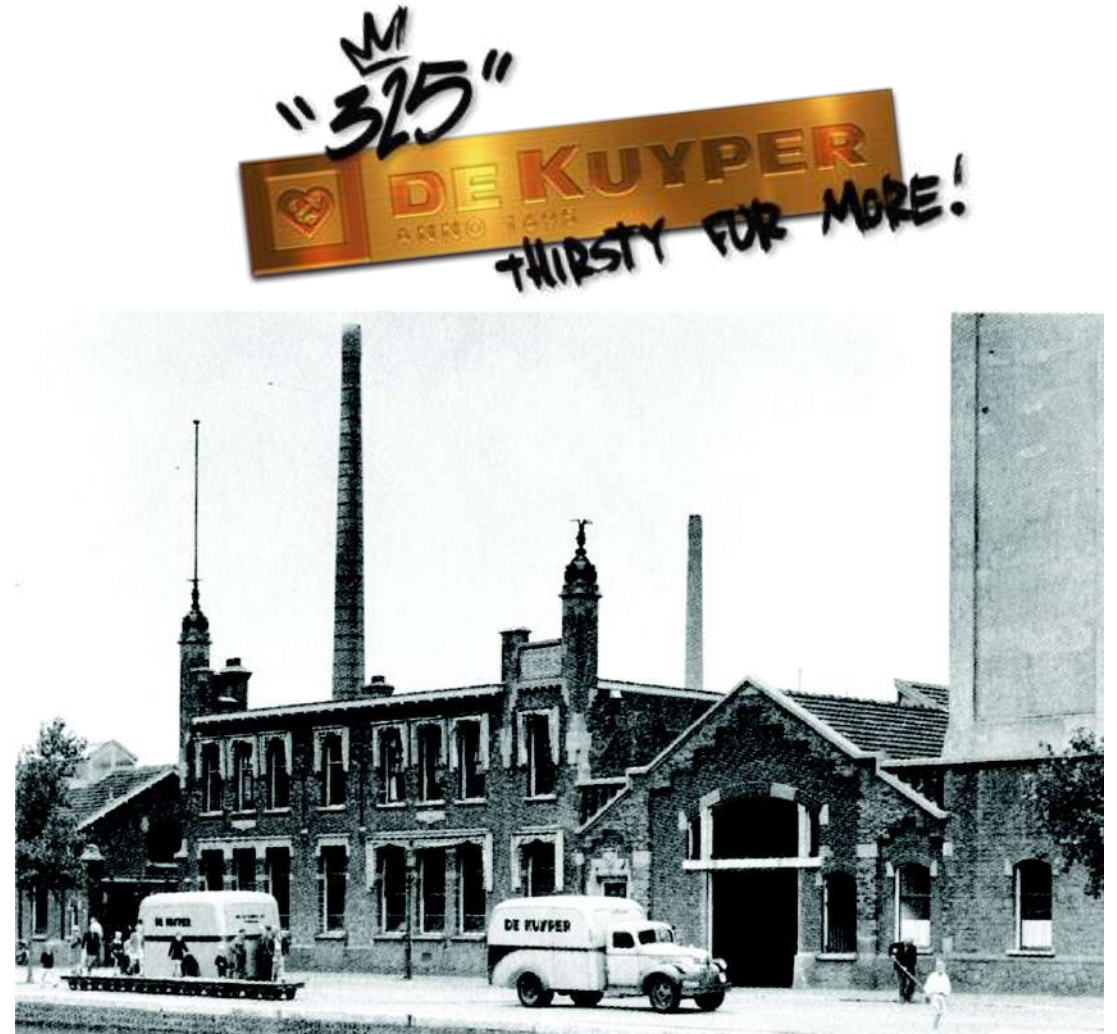
We  to
create the best liqueurs.



De Kuyper

A kézműves lepárlás tizenegy generációja: A De Kuyper Royal Distillers 325 éve

- A De Kuyper **1695-ben** alapította **Petrus de Kuyper Rotterdamban**, és a hagyományos kézműves desztilláció tudománya nemzedékről nemzedékre továbbjutott. A **De Kuyper a világ legnagyobb prémium koktéllikőr márkájává** vált.
- 2019-ben De Kuyper megkapta a rangos **„Az év likőrgyártója” díjat** a nemzetközileg vezető ISC-től. A családi szeszfőzde élénkebb, mint valaha, és mint mottója mondja: „többre szomjazik”
- 2020-ban, a 325 éves évfordulón a társaság tiszteli a múltat, ünnepli a jelent és ígéretes jövőt vár. Olyan jövőt, amelyben a családi vállalkozás továbbra is vezető szerepet tölt be a világ koktéllikőr piacán azáltal, hogy folyamatosan újítja meg **„Own the Cocktail”** elképzelését.



De Kuyper: a lepárló

- A De Kuyper lepárló évszázados múltja **megőrzi a régi lepárlókat is**, melyek ma már főképp múzeumi tárgyak, de bizonyos berendezéseket még a **mai napig is használják holland gin / jenever előállítására**
- A cég alkalmazza a **természetes ízkinyerés** minkét alapvető módját: a **kivonatolást** (infusion, maceration) - lepárlás nélkül hideg vagy meleg alkoholban történő áztatást és a **lepárlást** (distillation) - az alkoholba mártott ízesítő anyagok jelenlétében történő újralepárlást
- A modern lepárló berendezés képes ún. "low pressure", más szóval vákuum-desztillációra is, ami képes a friss és könnyed ízek kinyerésére is pl. az ízek komplexitását biztosítja a narancshéj/illóolajok **hagyományos és vákuumdesztillációs módú lepárlása**



- A **"baby unit"**, a nagy berendezés kicsi mása (éppúgy **kombinált/hybrid lepárló**, vagyis **rézüst és oszloplepárló kombinációja**) szolgál az új ízek, új lepárlási módszerek kikísérletezésére.



"Koktélózni könnyű" - hangsúlyozza

De Kuyper 4 koktéltípushoz ajánl likőröket

1. **Easy Mixers = könnyen készíthető long drinkek**, pl. Strawberry Fizz, Blue Lagoon
2. **Classic Cocktails = klasszikus koktélok**, pl. Margarita, Espresso Martini
3. **Classic Cocktails with a Twist = klasszikus koktélok egy kis csavarral**, pl. Blueberry Mojito, Pineapple Daiquiri
4. **Low ABV = alacsony alkoholtartalmú koktélok**, pl. Fizzy Passionfruit, Fizzy Orange Ginger

A koktél minőségét mindig annak leggyengébb alkotóeleme határozza meg!

Használj minőségi összetevőket a koktéloddhoz, nem fogsz csalódni!



De Kuyper, a díjnyertes

Sok más díj mellett, a legutóbbi trófea az

International Spirits Challenge "Az év likőrgyártója" elismerés



"Igyunk egy koktélt!" - hirdeti a De Kuyper



"Easy mixers"

Blue Lagoon

2 rész De Kuyper Blue Curacao

1 rész Vodka

1 rész Lime juice

Jégre töltve

Felönteni Sprite/7-up/limonádé



"Classic cocktails"

Margarita

1 rész De Kuyper Triple Sec

2 rész Tequila

1 rész Friss lime juice

1 bárkanál cukorszirup



"Classic cocktails with a twist"

Blueberry Mojito

1 rész De Kuyper Blueberry

2 rész Kubai Rum

1 rész Lime juice

1 bárkanál cukorszirup

10 mentaág

Feltölteni szóda



"Low ABV"

= alacsony alkoholtartalmú koktélok

Fizzy Passionfruit

2 rész De Kuyper Passionfruit

5 rész Szóda

1 rész Friss lime juice

2 lime szelet



De Kuyper Essentials



A "szükséges" ízek, elengedhetetlenek, egyetlen koktélbárból sem hiányozhatnak:

Pl. Triple Sec, Amaretto, Blue Curaçao.

De Kuyper Variations



A "variációk", az 'egy kis csavarral' készített koktélokhoz:

Pl. Blackberry, Coconut, Passion Fruit.