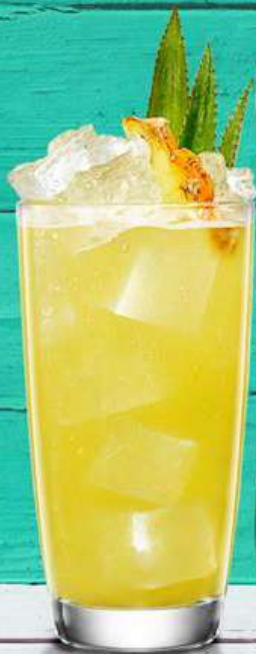


# MALIBU

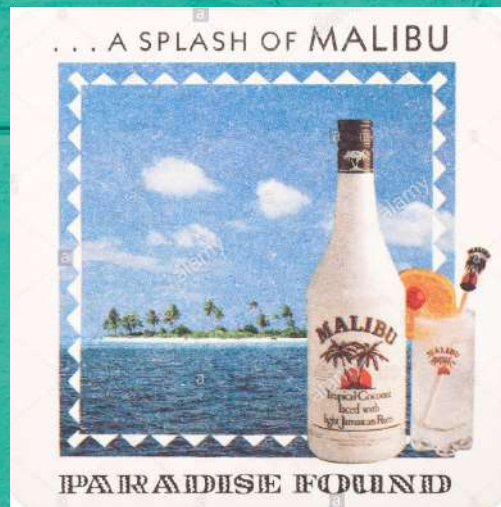
.....  
*"IT COMES FROM PARADISE AND TASTES LIKE HEAVEN"*  
.....

*"A PARADICSOMBÓL JÖN, ÉS  
MENNYEI ÍZE VAN"*





# HONNAN SZÁRMAZIK A MALIBU?



*A MALIBU ISLANDRÓL TERMÉSZETESEN!*

*...HISZIK EZT SOKAN MÉG MA IS, ANNAK HATÁSÁRA, HOGY A MÁRKA NEMZETKÖZIVÉ VÁLÁSA SORÁN "AZ ELVESZETT SZIGET" KAMPÁNNYAL UTALT EGY FIKTÍV "MALIBU SZIGET"-RE*



# WEST INDIES RUM DISTILLERY



- *A MALIBU VALÓDI EREDETE BARBADOS, A WEST INDIES RUM DISTILLERY*
- *EZ A KÉP VALÓDI! A LEPÁRLÓ TÉNYLEG A FEHÉR HOMOKOS TENGERTARTON VAN*
- *A LEPÁRLÓT 1893-BAN ALAPÍTOTTA EGY STADES NEVŰ NÉMET TESTVÉRPÁR*
- *MAGUKAT "A TUDOMÁNYOS RUMLEPÁRLÁS ÚTTÖRŐI"-NEK TARTVA, BARBADOSRA ELSŐKÉNT HOZTÁK ÉS HONOSÍTOTTÁK OTT MEG AZ OSZLOPLEPÁRLÓS TECHNOLÓGIÁT A KLASSZIKUS RÉZÜSTÖS LEPÁRLÁS MELLETT*
- *A LEPÁRLÓ TÖBB RUM MÁRKÁHOZ KÉSZÍT ALAPRUMOT, HASZNÁLVA A TIPIKUS, ERŐTELJES, ANGOL STÍLUSÚ BARBADOS-I RUMHOZ SZÜKSÉGES RÉZÜSTÖKET, ÉS ALKALMAZVA AZ OSZLOPLEPÁRLÓT A FINOMRA PÁROLT, KÖNNYED MALIBU-ALAPRUMHOZ*



# BARBADOS ÉS A RUM



**PEDRO A. CAMPOS PORTUGÁL HAJÓS FEDEZTE FEL A SZIGETET AZ 1500-AS ÉVEL VÉGÉN, ÉS A HELYI FÜGEFÁK LÉGGYÖKEREIRŐL, MINT "SZAKÁLLAS FÁKRÓL" ADTÁK A NEVÉT: BARBADOS 1627-TŐL MÁR ANGOL GYARMAT, AHOL A DOHÁNY- ÉS GYAPOT-TERMESZTÉS MELLETT HAMAR MEGHONOSODOTT A CUKORNÁD**



**AZ 1640-ES ÉVEKRE A BARBADOSIAK MÁR KÉSZÍTETEK RUMOT, VAGYIS AHOGY ŐK NEVEZTÉK „KILL DEVIL”-T, EZT EGY POKOLI ÉS SZÖRNYŰ ERŐS ITALNAK ÍRTÁK LE. A NYERS LEPÁRLÁSI MÓDSZEREK ROSSZ MINŐSÉGŰ SZESZT EREDMÉNYEZTEK; BARBADOS CSAK EGY ÉVSZÁZADDAL KÉSŐBB GYÁRTOTT RUMOT KERESKEDELMI SZINTEN. A LEPÁRLÁST AKKORIBAN MÉG TELJES EGÉSZÉBEN POT STILL RÉZÜST LEPÁRLÓKBAN VÉGEZTÉK, MIVEL A FOLYAMATOS LEPÁRLÁST CSAK AZ 1820-AS ÉVEK VÉGÉN TALÁLTÁK FEL. DE AZ ANGOL GYARMATOKON AZ OSZLOPLEPÁRLÓ BEVEZETÉSE UTÁN IS LEGINKÁBB POT STILL ALAPÚ MARADT...EGYEDI KIVÉTEL A MALIBU KÖNNYED, OSZLOPLEPÁRLÓS ALAPRUMJA**



# A MALIBU ÉS A RUM



*A BARBADOSI GYÖNYÖRŰ, DE MÉRSÉKELT NAPSÜTÉS ÉS HŰSÍTŐ ESŐZÉSEK TÖKÉLETES FELTÉTELEI A CUKORNÁD TERMESZTÉSÉNEK. A BARBADOSI TALAJNAK KÜLÖNLEGESEN MAGAS A LÚGOSSÁGA, EZ AZ ÁSVÁNYI ANYAGOK ÉS A TÁPANYAGOK JELLEGZETES KOMBINÁCIÓJÁT EREDMÉNYEZI, AMI HATÁROZOTTABBÁ TESZI A CUKOR AROMÁIT*

*MINT MINDEN RUMNÁL, ÍGY A MALIBUNÁL IS A CUKORNÁD SZOLGÁLTATJA AZ ALAPOT. AZ OSZLOPLEPÁRLÓS BARBADOSI RUM MÁS RUMOKNÁL KÖNNYEDEBB, FINOMABBRA PÁROLT, ÍGY A LEGTÖKÉLETESEBB ALAP ARRÁ, HOGY TERMÉSZETES KÓKUSZ ÍZT HOZZÁKEVERVE MEGSZÜLESSEN EZ A KIVÉTELES ITAL.*





# A MALIBU ÉS AZ ANGOL KOLLÉGA



**HA A MALIBU-RA GONDOLSZ, AKKOR VALÓSZÍNŰLEG NEM AZ ANGOLOK JUTNAK ELSŐKÉNT ESZEDBE. PEDIG VALÓJÁBAN EGY ANGOLT FEJLESZTETTE KI A MALIBU-T: THOMAS JAGO, A LIKŐRIPAR LEGENDÁJA, AKI 2018-BAN HUNYT EL, ÉS TÖBBEK KÖZT Ő FEJLESZTETTE KI A BAILEY'S-T IS.**

**EREDETILEG ARRA TALÁLTA KI, HOGY MEGKÖNNYÍTSE A BARTENDEREK SZÁMÁRA A PIÑA COLADA KOKTÉL KÉSZÍTÉSÉT, DE VÉGŰL A VILÁG ELSŐ SZÁMÚ ÍZESÍTETT RUM-JA VÁLT BELŐLE!**

# MALIBU - FŐ TUDNIVALÓK

A No.1 ízesített rum a világon, 35 millió liter fogy el belőle évente

Különleges kókusz íze több új fogyasztót vonz a rum világába mint bármely más ital.

Barbadosi eredetű, a West Indies Rum Distillery oszloplepárlóin készül, könnyed, finomra párolt alaprumból

Természetes kókusz kivonattal ízesítve

Kellemes, egzotikus ízű, könnyen mixelhető

Ikonikus fehér palackban





## MALIBU ITALOK



A Malibu-nak kellemesen könnyű, egzotikus, lágy íze van. Illatában a karakteres, fehérrumos jegyek mellett a kókusz is erősen dominál, amit a narancs, ananász, őszibarack, sárgadinnye, almálé és a tej aromái egészítenek ki.

Alacsony az alkoholtartalma: 21%  
Fogyaszthatjuk egyszerűen jéggel vagy tetszés szerinti üdítővel keverve, long drinkként.  
Nagyon sok koktél alapanyaga, ilyen pl. a Pina Colada, Malibu Mojito





**BEMUTATJUK A  
PINA COLADA-T**

# A PINA COLADA TÖRTÉNETE

*A HIVATALOS PINA COLADA NAPOT MINDEN ÉV JULIUS 10-ÉN ÜNNEPLEJÜK, MEGEMLÉKEZVE A RUM-KÓKUSZ-ANANÁSZLÉ ALAPÚ KOKTÉL 1952-ES MEGSZÜLETÉSÉRE.*

*SZÜLETÉSI HELY: THE HILTON BEACHCOMBER HOTEL, PUERTO RICO*

*A MALIBU-T CÉLZOTTAN A TÖKÉLETES PINA COLADA KÉSZÍTÉSÉHEZ FEJLESZTETTÉK KI.*



*A PINA COLADA KOKTÉLT MEGÖRÖKÍTETTE ÉS HÍRESSÉ TETTE RUPERT HOLMES DALA 1979-BEN, EREDETELEG "ESCAPE" CÍMMEL, AMIT KÉSŐBB HIVATALOSAN IS ÁTNEVEZTEK A "PINA COLADA SONG"-RA:*

*"IF YOU LIKE PINA COLADAS AND GETTING CAUGHT IN THE RAIN".*



# MALIBU PINA COLADA

THE  
SPARKLING



**MALIBU SPARKLING  
PINA COLADA**

50 ml Malibu Original  
20 ml Pineapple Juice  
20 ml Coconut Cream  
100 ml Sparkling Wine

THE  
SLUSHY



**MALIBU PINA  
COLADA SLUSHY**

50 ml Malibu Original  
100 ml Coconut Ice cream  
75 ml Pineapple Juice  
25 ml Coconut Cream

THE  
LIGHT COLADA



**MALIBU COCONUT  
WATER PINA COLADA**

50 ml Malibu Original  
50 ml Coconut Water  
75 ml Pineapple Juice  
20 ml Lime Juice

THE  
ORIGINAL



**MALIBU  
PINA COLADA**

50 ml Malibu Original  
75 ml Pineapple Juice  
25 ml Coconut Cream



**MALIBU PINA COLADA  
TÁRSASÁGOK SZÁMÁRA KANCSÓS  
MÉRETBEN IS REMEK KÉSZÍTÉSI MÓD**

REFRESHMENT

# A nyár frissítő ízei



1 x Simple serve



**MALIBU  
LEMON-LIME  
SODA**

1 PART MALIBU ORIGINAL  
2 PARTS LEMON-LIME SODA

1 x hero Cocktail



**MALIBU  
PIÑA  
COLADA**

2 PARTS MALIBU ORIGINAL  
3 PARTS PINEAPPLE JUICE  
1 PART COCONUT CREAM





## TOVÁBBI MALIBU ITALOK



**Malibu-ananászlé**

Malibu, ananászlé, jégre  
töltve, 1 szelet lime



**Malibu-kóla**

Malibu, kóla, jégre töltve, 1  
szelet lime



**Malibu Apfel Strudel**

Malibu, forrósított  
almalé, fahéj pálca, 1  
szelet alma

# MALIBU KLASSZIKUS ITALOK - EGYEDI FELSZOLGÁLÁS





# MALIBU ÚJ KIADÁS, PASSION FRUIT ÍZESÍTÉSSEL



## A Malibu üzenete



Minden ízében nyár



A nyár frissítő íze



SAY YES TO SUMMER

MONDJ IAGENT A NYÁRRA

