LA PRESENTACIÓN PERFECTA

GRUCAL

LA MARCA BRITVIC
UNA HERENCIA BRITÁNICA INIGUALABLE

La marca Britvic tiene sus orígenes en el nombre original de la empresa registrado en 1938 "The British Vitamin Product Company".

Llevando el Sello Real la marca Britvic es un icono Británico.

Hoy en día somos el proveedor No 1 de bebidas para el canal de HORECA en el Reino Unido con una participación del 47%.

GENERALIDADES

- Britvic mixers son un verdadero icono Británico
- Son la opción predilecta de su Majestad La Reina
- Al igual que las marcas mas importantes de ginebra del mundo, Britvic es una marca con herencia y ha sido siempre un orgullo británico
- Los mixers & jugos de Britvic son los únicos en su tipo que llevan el Sello Real alrededor del mundo

BRITVIC INDIAN TONIC WATER

CON BURBUJAS DURADERAS, NOTAS CÍTRICAS Y CIERTO DULZOR. SU LIGERÍSIMA AMARGURA Y CARÁCTER NEUTRO LA HACEN LA MEJOR COMPAÑERA PARA CUALQUIER GINEBRA

Descripción:
La tónica Britvic en cata presenta un marcado carbónico, de efervescencia no demasiado larga, y destaca la presencia de cítricos y algo de dulzura. Una de sus principales características es su tenue sabor de amargos, lo que la hace más fácil de beber.

Ingredientes:
Quinina, agua pura carbonatada, azucar, acido cítrico.

BRITVIC INDIAN TONIC WATER
Ideal para mezclar con Ginebras (GIN) Vodkas o Sola

Coctelería:
Gin Tonic: Copa, hielo, 60 ml de gienbra o gin, 160 ml de Tonica Britvic Indian, un twist de naranja, aromatizar con bayas de enebro.

Vodka Tonic: Copa, hielo, 60 Ml de vodka, 160 ml de Tonica Britvic Indian, un twist de naranja, aromatizar con semillas de cardamomo.

BRITVIC LOW CALORIE INDIAN TONIC WATER

TODO LO MEJOR DE UNA TÓNICA PERO SIN CALORÍAS

Descripción:
Al igual que su hermana, BRITVIC INDIAN TONIC WATER , es carbónica, pero más seca y suave en dulzura. Al ser endulzada naturalmente permite mezclar de manera más neutra, con un suave toque de efervescencia.

Ingredientes:
Quinina, agua pura carbonatada, acido cítrico, sin azúcar.

RITVIC LOW CALORIE INDIAN TONIC WATER
Ideal para mezclar con Ginebras (GIN) Vodkas o Sola

Coctelería:
Gin Tonic: Copa, hielo, 60 ml de ginebra o gin, 160 ml de Tonica Britvic Indian Low Calorie, un twist de naranja, aromatizar con una ramita de romero.

Vodka Tonic: Copa, hielo, 60 ml de vodka, 160 ml de Tónica Britvic Indian Low Calorie, un twist de naranja, aromatizar con unas hojas de menta.

BRITVIC LOW CALORIE BITTER LEMON

TODO EL EFECTO Y DULZOR CÍTRICO, PERO SIN CALORÍAS

Descripción:
Limón amargo (limón seco de Sudáfrica) en una carbonatada bebida gaseosa con sabor a quinina y limón.

Ingredientes:
Quinina, Agua pura carbonatada, limón, acido citrico, acido ascorbico, sin azucar.

BRITVIC LOW CALORIE BITTER LEMON
Ideal para mezclar con Vodkas y Ginebras (GIN) o Soda.

Coctelería:
Vodka Bitter: Copa, hielo, 60 ml de vodka, 160 ml de Britvic Lemon Bitter Low Calorie, un twist de limon, una fresa partida en 3.

Gin Bitter: Copa, hielo, 60 ml de gienbra o gin, 160 ml de Britvic Lemon Bitter Low Calorie, un twist de limón, aromatizar con 2 ramitas de canela.

BRITVIC GINGER ALE

SABOR ACOGEDOR, CON RÁFAGAS DULCES, JENGIBRE PICANTE Y SABORES CÍTRICOS

Descripción:
Resaltan sus notas cítricas con un suave toque a jengibre ácido, pero con un equilibrio y redondez únicos. Los expertos la denominan como “the dry one” o la seca, con un toque de quinina y dulce suave, con bastante efervescencia, la hacen perfecta para consumo con bastante hielo o con su bebida espirituosa preferida.

Ingredientes:
Agua pura carbonatada, extracto de la raiz del jengibre, acido citrico.

BRITVIC GINGER ALE
Ideal para mezclar con Rones Blancos, Ginebras, Vodkas o tomar Sola.

Coctelería:
Mojito Britvic: Vaso o copa con hielo, ron blanco 60 ml, Ginger Ale Britvic 90 ml, una rodaja de limon, un puñado de hierbabuena.

Huracan: Copa o vaso largo con hielo, ron blanco 30 Ml, tequila Reposado 30 ml, whisky 30 ml, Britvic Gingier Ale 90 ml, curasao azul 10 ml, una rodaja de limón.

BRITVIC GINGER BEER

PROPORCIONA A TU BEBIDA EL TOQUE DULCE Y CUERPO QUE NECESITA

Descripción:
Fiel a la receta original, mantiene un balance único del jengibre y su efervescencia proporciona un toque alegre al Vodka o la Ginebra. Preferida por los bartenders por su versatilidad y propiedad para "perfumar" sutilmente los cockteles sin resultados ostigantes.

Ingredientes:
Extracto de la raíz de jengibre, acido cítrico, azúcar, agua pura carbonatada.

BRITVIC GINGER BEER
Ideal para los Rones Oscuros, Vodkas, Ginebras o para tomar Sola.

Coctelería:
Ron Britvic: Vaso o copa con hielo, ron oscuro 60 ml, Gingier Beer Britvic 90 ml, una rodaja de limón o un puñado de hierbabuena.

Mojito Beer: Copa o vaso largo, aromatizar la copa o el vaso con un puñado de hierbabuena y dejarlo dentro, hielo, dos cucharadas de maracuyá, zumo de limón 15 ml, ron oscuro 60 ml, Britvic Giger Beer 120 ml.

BRITVIC SODA WATER

PROPORCIONA UN SABOR LIMPIO CON UNA EXPLOSIÓN DE PURA FRESCURA

Descripción:
Suave al paladar, sin explosiones carbónicas que opacan las notas a maderadas del Whisky o Ron. Con un nivel carbónico adecuado, le permite agregar efervescencia a cualquier coctel sin afectar sus sabores. Puede ser usada para cocteles vírgenes sin afectar el sabor natural de los jugos de frutas. El mejor acompañante para un Whisky On The Rocks.

Ingredientes:
Agua pura carbonatada, carbonato de sodio.

BRITVIC SODA WATER
Especial para mezclar con Whisky o cualquier destilado también se puede tomar Sola.

Coctelería:
Tom Collins: Whisky 60 ml, copa, hielo, 60 mil ginebra o gin, 160 ml de Soda Britvic, 15 ml zumo de limón, 30 de jugo de cramberries Britvic.

BRITVIC TOMATO JUICE COCKTAIL

JUGO CONCENTRADO DE TOMATE, SAL, VINAGRE Y SALSA WORCESTER LISTA PARA TU BLOODY MARY. UN SABOR REDONDO, DULCE CON TOQUES SALADOS

Descripción:
Su preparación enfocada a dar como resultado el mejor Bloddy Mary, usa concentrado de tomate puro mezclado con zumo de limón y salsa worcestershire o salsa perrins. Su aroma es pimentado y su sabor en la boca es grueso con notas alimonadas que equilibran la acidez del tomate.

Ingredientes:
Jugo de Tomate, Jugo de Limón, Vinagre, Salsa worcestershire, Sal.

BRITVIC TOMATO JUICE COCKTAIL
Ideal para preparar cocteles o consumir solo.

Coctelería:
Virgin Mary: Vaso largo con Hielo, Jugo de Tomate Britvic 160 ml, 4 gotas de Tabasco, Pimienta molida al gusto.

Bloody Mary: Vaso largo con Hielo, Vodka 60 ml, Jugo de Tomate Britvic 160 ml, 4 gotas de Tabasco, Pimienta molida al gusto.

Sangrita: Jugo de Tomate Britvic 160 ml, jugo de naranja 40 ml, salsa tabasco al gusto, pimienta a el gusto, se mezclan todos los ingredientes y se sirve fría o con hielo.

BRITVIC CRANBERRY JUICE DRINK

PROPORCIONA UN TOQUE AFRUTADO Y DULCE VIGORIZANTE EN LAS MEDIDAS ADECUADAS

Descripción:
El jugo de arándano es generalmente endulzado o mezclado con otros jugos de frutas para reducir su acidez natural. Muchos cócteles, incluyendo el Cosmopolitan, se hacen con el jugo de arándano.

Ingredientes:
Jugo de cramberry, agua pura, acido málico.

BRITVIC CRANBERRY JUICE DRINK
Ideal para Cockteleria o tomarse Solo o con un poco de zumo de limon.

Coctelería:
Cosmopolitan: Copa de martini, en la cocktelera poner hielo, vodka 60 ml, cointreuo 30 ml, zumo de limón 15 ml, jugo de cramberries Britvic 90 ml, agitar fuerte y servir en la copa con 2 cerezas.