FEVER-TREE
PREMIUM NATURAL MIXERS

GUIA FEVER-TREE

SE 3/4 DO SEU DRINK É O MIXER, ESCOLHA O MELHOR™

ÍNDICE

Mixers Fever-Tree
História da Fever-Tree 04
Água Tônica Fever-Tree Indian 06
Água Tônica Fever-Tree Mediterranean 08
Água Tônica Fever-Tree Light 10
Fever-Tree Ginger Ale 12
Fever-Tree Ginger Beer 14

Antes de Começar
O que preciso e para que serve? 18

Drinks com Gin
Gin-Tônica Premium 20
Gin-Tônica Premium *Botânico* 21
Gin-Tônica Premium *Light* 22
Summer Cup 23
Gin Mule 24

Drinks com Vodka
Vodka-Tônica Premium 25
Moscow Mule Tradicional 26
Pink Fever 27

Drinks com Whisky
Whisky Ginger Ale 28
Whisky Cooler 29

Drinks com Rum
Dark & Stormy 30

Drinks com Tequila
Tequila-Tônica 31

Drinks com Cachaça
Cachaça-Tônica 32

Premium Coquetéis sem Álcool
Gunner 33
Tea-Tônica 34

FEVER-TREE

Tudo começou em uma degustação de Gin-Tônica em Nova York no ano de 2004.

Os fundadores da Fever-Tree, Charles e Tim, perceberam que os destilados foram evoluindo e se tornando cada vez mais refinados, porém os mixers não seguiam o mesmo caminho. Cada vez mais artificiais e de produção em massa, acabavam prejudicando o drink.

Charles e Tim decidiram então criar um mixer natural e de alta qualidade para combinar com os melhores destilados. Eles viajaram ao redor do mundo buscando os ingredientes mais refinados e naturais para criar o primeiro mixer da marca, uma Água Tônica Premium 100% natural.

Como resultado disso em 2005 nasceu a primeira Água Tônica Fever-Tree.

Presente em mais de 60 países e com uma ampla gama de mixers, a Fever-Tree é líder mundial no segmento de Mixers Premium.

FEVER-TREE
PREMIUM
GINGER
ALE
200ml
FEVER-TREE
PREMIUM
GINGER
BEER
200ml

Água mineral extraída de fonte natural Inglesa.
Charles visitando os campos de tomilho limão na Provence (França)
Tim negociando o gengibre com fazendeiros em Cochin (Índia).
Charles colhendo o gengibre na Costa do Marfim.
Tim removendo a casca da "Árvore da Febre" no Congo.
Um agricultor espremendo a mão as laranjas da Tanzânia.

ÁGUA TÔNICA FEVER-TREE INDIAN

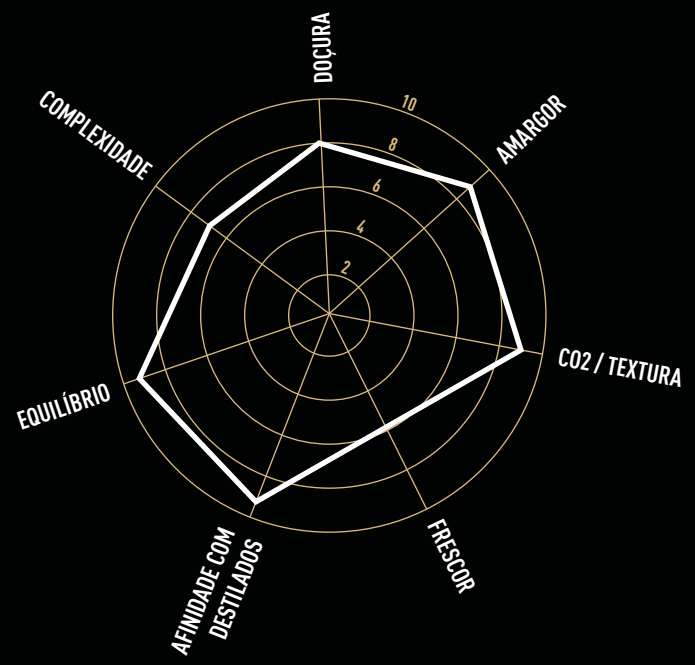
Combinação de aromas e sabores naturais, tais como o óleo da casca da laranja da Tanzânia espremida manualmente e o quinino natural do Congo.

Notas de prova
Tonalidade: Cristalina.
Aroma: Fresco e com leve toque cítrico.
Sabor: Amargor intenso com um ponto cítrico.

Informações nutricionais
(Porção de 100ml)

Valor energético: 149kJ, 36kcal; **Gorduras totais:** 0g das quais **Gorduras saturadas:** 0g; **Carboidratos:** 8,9g dos quais **Açúcares:** 8g; **Proteínas:** 0g; **Sódio:** 0g.

GRÁFICO GUSTATIVO



AFINIDADES

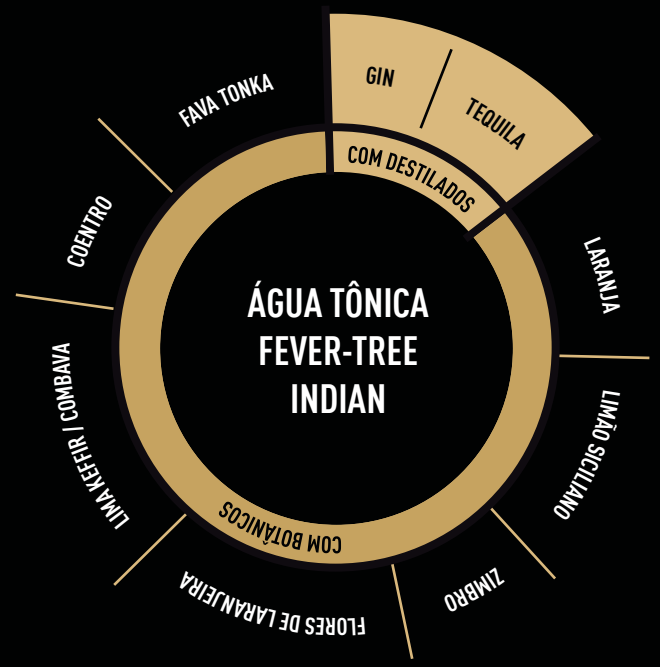


DIAGRAMA DE PRODUÇÃO

ÁGUA DE FONTE NATURAL

↓

QUININO NATURAL

↓

BOTÂNICOS NATURAIS
Óleos da casca da laranja, do limão Siciliano, da semente de coentro e outros.

↓

AÇÚCAR DE CANA

↓

FILTRAÇÃO

↓

GASEIFICAÇÃO À FRIO

↓

ENGARRAFAMENTO

MAPA AROMÁTICO

AMÊNDOA

FAVA TONKA

GRAPEFRUIT

RAÍZES

MAÇÃ VERMELHA

LARANJA

LIMÃO SICILIANO

ÁGUA TÔNICA FEVER-TREE MEDITERRANEAN

A Água Tônica Fever-Tree Mediterranean possui um aroma e sabor que são protagonizados por ingredientes provenientes de pequenos produtores da costa do Mediterrâneo, como tomilho limão, alecrim e tangerina.

Notas de prova
Tonalidade: Cristalina, com tonalidade levemente azulada.
Aroma: Suave aroma de tomilho limão, com toques frescos de cítricos e notas de alecrim.
Sabor: Amargor suave com notas elegantes e redondas de botânicos.

Informações nutricionais
(Porção de 100ml)

Valor energético: 144kJ, 34kcal; **Gorduras totais:** 0g das quais **Gorduras saturadas:** 0g; **Carboidratos:** 8,4g dos quais **Açúcares:** 7,1g; **Proteínas:** 0g; **Sódio:** 0g.

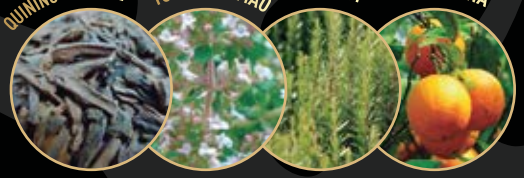
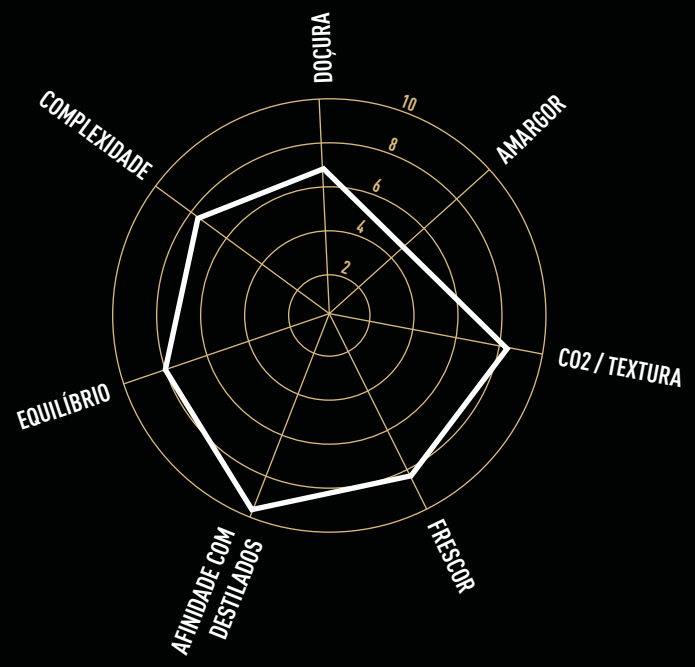


GRÁFICO GUSTATIVO



AFINIDADES

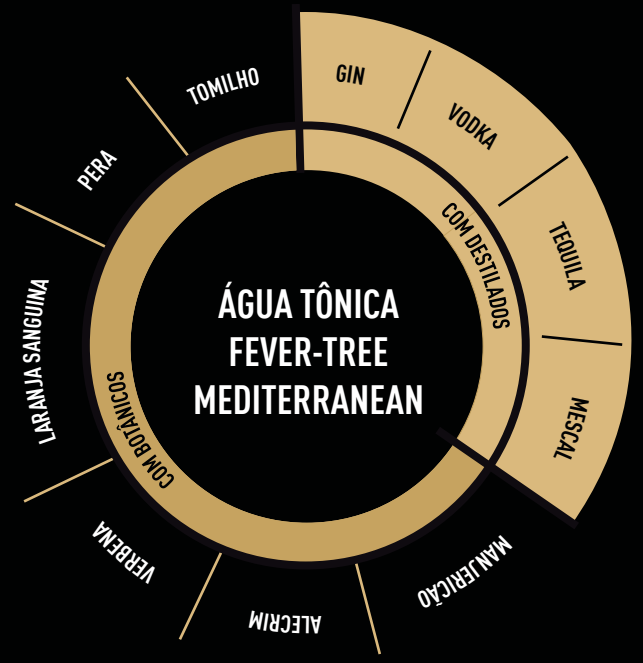


DIAGRAMA DE PRODUÇÃO

ÁGUA DE FONTE NATURAL

↓

QUININO NATURAL

↓

BOTÂNICOS NATURAIS
Óleos essenciais de tomilho limão, de alecrim, de tangerina e outros.

↓

AÇÚCAR DE CANA

↓

FILTRAÇÃO

↓

GASEIFICAÇÃO À FRIO

↓

ENGARRAFAMENTO

MAPA AROMÁTICO

LIMÃO SICILIANO

CAPIM LIMÃO

FOLHA DE LOURO

TOMILHO LIMÃO

ALECRIM

GERÂNIO

ÁGUA TÔNICA FEVER-TREE LIGHT

A primeira Água Tônica naturalmente Light, com 58% menos calorias. Combina açúcar natural de frutose com aroma e sabores naturais cítricos.

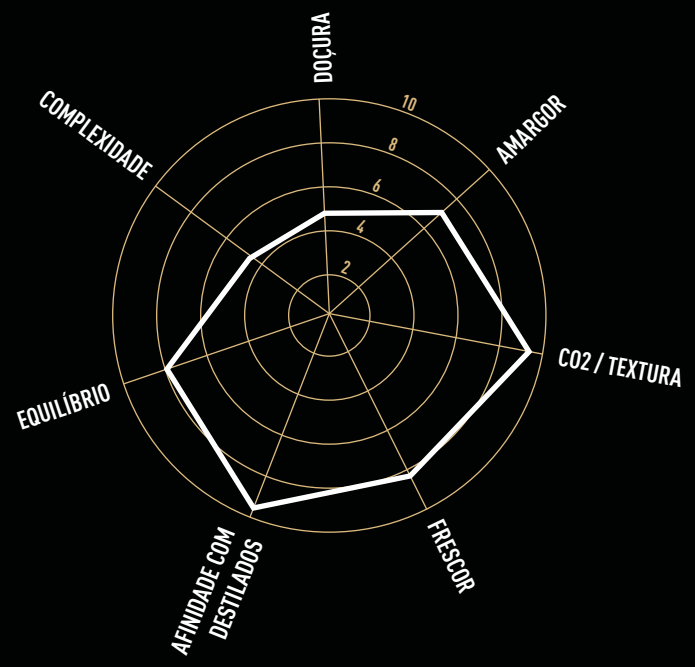
Notas de prova
Tonalidade: Cristalina.
Aroma: Fresco, com um leve toque cítrico.
Sabor: Amargor e doçura suave, com toque cítrico e de frutas.

Informações nutricionais
(Porção de 100ml)

Valor energético: 63kJ, 15kcal; **Gorduras totais:** 0g das quais **Gorduras saturadas:** 0g; **Carboidratos:** 3,8g dos quais **Açúcares:** 2,9g; **Proteínas:** 0g; **Sódio:** 0g.

-58% de calorias

GRÁFICO GUSTATIVO



AFINIDADES

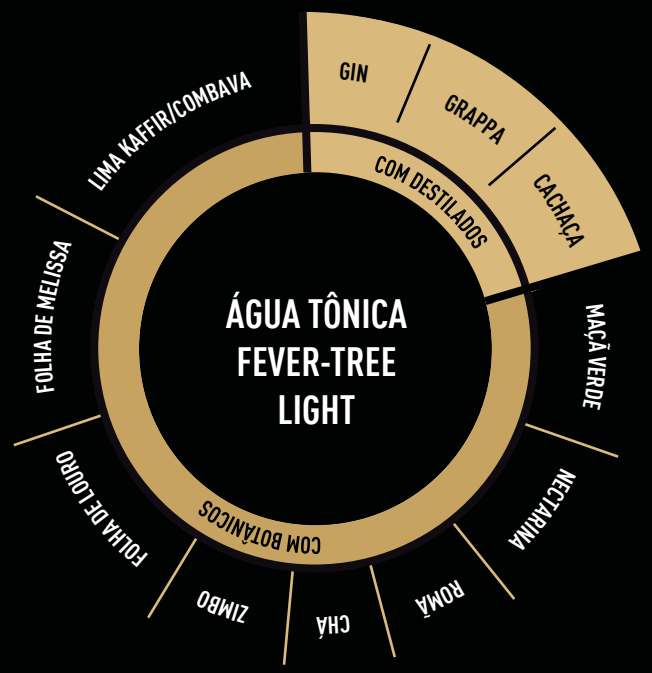


DIAGRAMA DE PRODUÇÃO

ÁGUA DE FONTE NATURAL

↓

QUININO NATURAL

↓

BOTÂNICOS NATURAIS
Óleos da casca da laranja, do limão Siciliano, do limão Taiti e outros.

↓

FRUTOSE
(açúcar de frutas)

↓

FILTRAÇÃO

↓

GASEIFICAÇÃO À FRIO

↓

ENGARRAFAMENTO

MAPA AROMÁTICO

CARDAMOMO

FAVA TONKA

LIMÃO TAITI

LIMÃO SICILIANO

PIMENTA ROSA

CITRONELA

LARANJA

FEVER-TREE GINGER ALE

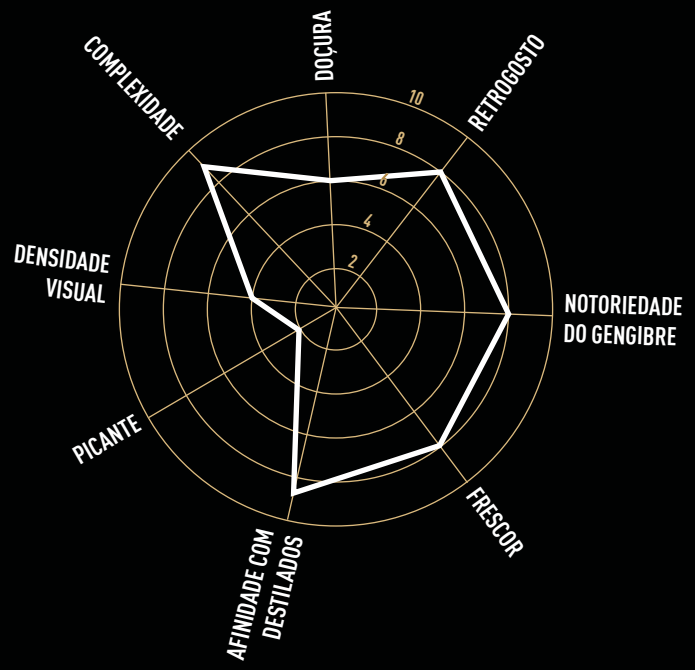
Combina os óleos essenciais de três tipos de gengibre: da Índia, da Nigéria e da Costa do Marfim. Esta combinação tem como resultado uma bebida suave e natural.

Notas de prova
Tonalidade: Clara e dourada (caramelo natural).
Aroma: Suave, de gengibre fresco.
Sabor: Destaca a mistura dos três gengibres.

Informações nutricionais
(Porção de 100ml)

Valor energético: 144kJ, 34kcal; **Gorduras totais:** 0g das quais **Gorduras saturadas:** 0g; **Carboidratos:** 8,4g dos quais **Açúcares:** 7,1g; **Proteínas:** 0g; **Sódio:** 0g.

GRÁFICO GUSTATIVO



AFINIDADES

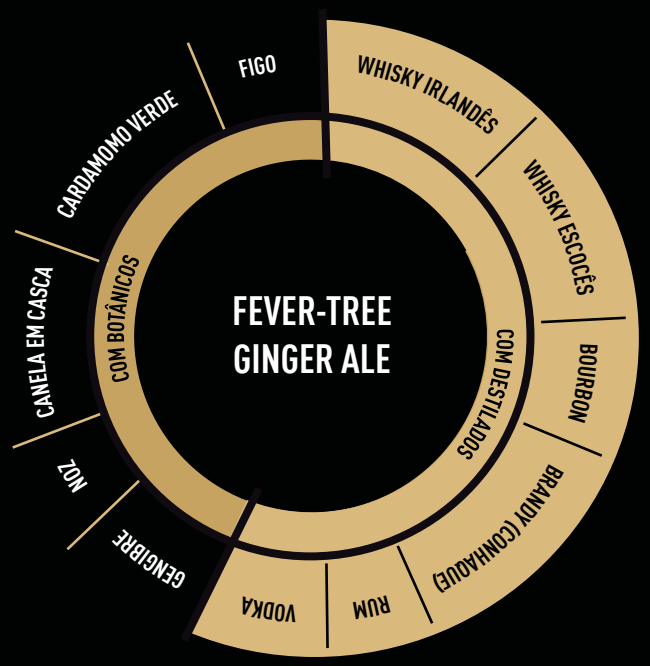


DIAGRAMA DE PRODUÇÃO

ÁGUA DE FONTE NATURAL

↓

MISTURA

Óleos essenciais de gengibre, açúcar de cana, ácido cítrico, caramelo natural.

↓

FILTRAÇÃO

↓

GASEIFICAÇÃO À FRIO

↓

ENGARRAFAMENTO

DNA GUSTATIVO

A mistura dos óleos essenciais dos gengibres utilizados na preparação do Ginger Ale oferecem uma intensidade aromática de gengibre (gengibre Nigeriano), notas de aroma de chocolate (gengibre Índiano) e um aroma fresco e acentuado de limão (gengibre Marfinês).

MAPA AROMÁTICO

CHOCOLATE | CACAU | TERROSO | RAÍZES | LIMÃO TAITI | CARAMELO | GENGIBRE | MEL

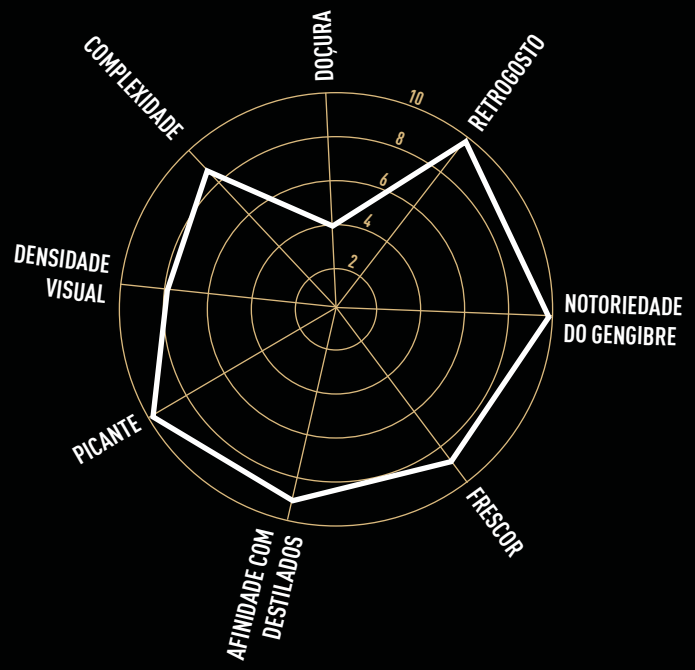
FEVER-TREE GINGER BEER

Elaborado a partir da mistura de três tipos de gengibres, provenientes da Nigéria, Índia e Costa de Marfim. Destaca o sabor picante. Altamente aclamado a nível internacional pelos melhores gastrônomos, críticos e profissionais da coquetelaria.

Notas de prova
Tonalidade: Turva esverdeada.
Aroma: Notas intensas de gengibre fresco e natural.
Sabor: Gengibre fresco com doçura equilibrada.

Informações nutricionais
(Porção de 100ml)
Valor energético: 171kJ, 40kcal; **Gorduras totais:** 0g das quais **Gorduras saturadas:** 0g; **Carboidratos:** 10,1g dos quais **Açúcares:** 9g; **Proteínas:** 0g; **Sódio:** 0g.

GRÁFICO GUSTATIVO



AFINIDADES

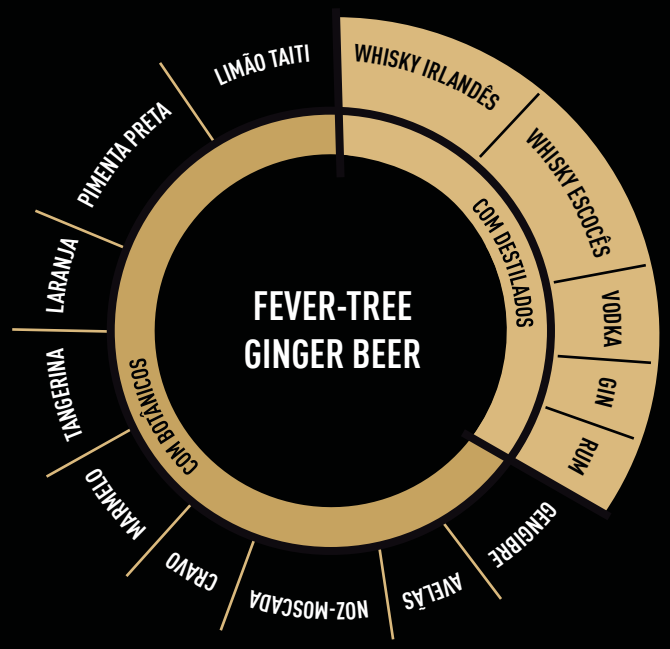


DIAGRAMA DE PRODUÇÃO

ÁGUA DE FONTE NATURAL

↓

FERVURA
Raízes dos gengibres.

↓

AROMATIZAÇÃO
Óleos essenciais de gengibre (3 procedências).

↓

AÇÚCAR DE CANA

↓

GASEIFICAÇÃO À FRIO

↓

ENGARRAFAMENTO

DNA GUSTATIVO

Na elaboração do Ginger Beer são extraídas e preservadas as propriedades naturais de três tipos de gengibre da Índia, da Nigéria e da Costa do Marfim. No aroma predomina o gengibre fresco que destaca seu picante na garganta.

MAPA AROMÁTICO

TERROSO | PIMENTA PRETA | COMINHO | FENO-GREGO | LIMÃO TAITI | GENGIBRE | CITRONELA

RECEITAS

ANTES DE COMEÇAR

O QUE PRECISO E PARA QUE SERVE?

COPO ALTO
Ideal para long drink (Vodka-Tônica e Mojito).

COPO BAIXO
Ideal para drink com pedras grandes de gelo (Whisky-Ginger e Caipirinha).

TAÇA BALÃO
Ideal para apreciar os aromas do drink (Gin-Tônica).

CANECA DE COBRE
O Moscow Mule inicialmente era servido em uma caneca de cobre como uma ação de Marketing e, assim que as celebridades de Hollywood aderiram à moda do Moscow Mule na caneca de cobre virou uma febre.

ABRIDOR SPEED OPENER

O abridor mais utilizado por ser mais resistente, de melhor pegada e fino o suficiente para caber no bolso. O orifício redondo serve para romper o lacre das garrafas e facilitar a instalação das biqueiras dosadoras.

DOSADOR 25X50ML

Utensílio essencial na coquetelaria, pois para fazer drinks perfeitos são necessárias receitas exatas. A medida de 25ml indica meia dose e 50ml é indicada para uma dose.

FACA 4"

Durante o preparo dos drinks, é necessário a utilização de uma boa faca que facilita no momento do corte das frutas. Em especial as facas de 4" são as mais utilizadas para cortes de frutas, pois são pequenas, práticas e precisa.

COLHER BAILARINA

Auxilia na mistura dos ingredientes, facilita o preparo de drinks em camadas e é peça fundamental para os movimentos circulares no processo de esfriamento do copo ou taça. Elegante, versátil e essencial.

COADOR STRAINER

O Coador Strainer serve para, após o esfriamento do copo, reter o gelo enquanto o excesso de água escorre. Na coqueteleira também é utilizado para reter o gelo ao servir em taças do tipo Martini, que não recebem gelo.

ZESTER

Utensílio que tira facilmente a casca do limão ou de outro fruto cítrico, evitando a parte branca e amarga. O Zester é muito utilizado para fazer o Twist (filete torcido da casca da fruta).

COQUETELEIRA

Se o objetivo é servir com facilidade, use uma Coqueteleira Tradicional de três peças. Se o objetivo é agilidade, use o Conjunto de Copos de Inox que se encaixam (é necessário utilizar o Coador Strainer para servir o Drink).

GIN & TONIC PREMIUM

O QUE PRECISO

- ✓ Taça balão;
- ✓ 4 a 5 pedras grande de gelo filtrado;
- ✓ Twist de limão Siciliano;
- ✓ 50ml de Gin;
- ✓ 200ml de Água Tônica Fever-Tree Indian.

MÉTODO DE PREPARO

1. ESFRIE A TAÇA

Preencha com as pedras de gelo toda a taça. Mexa os gelos com a colher Bailarina em movimentos circulares para esfriar a taça. Em seguida remova o excesso de água mantendo o gelo;

2. PREPARE AS GUARNIÇÕES

Corte um filete da casca do limão Siciliano, evitando a parte branca da fruta para não amargar o drink. Torça o filete sobre a borda da taça para extrair o óleo essencial e o sabor cítrico. Coloque-o na taça;

3. ADICIONE O DESTILADO

Adicione uma dose do seu Gin preferido (50ml);

4. ADICIONE O MIXER

Adicione delicadamente a Água Tônica Fever-Tree Indian sem desperdiçar o gás, dê meia volta no drink com a colher Bailarina para misturar todos os ingredientes e seu drink está pronto para beber.

GIN & TONIC PREMIUM BOTÂNICO

O QUE PRECISO

- ✓ Taça balão;
- ✓ 4 a 5 pedras grande de gelo filtrado;
- ✓ Twist de limão Siciliano;
- ✓ 50ml de Gin;
- ✓ 200ml de Água Tônica Fever-Tree Mediterranean.

MÉTODO DE PREPARO

1. ESFRIE A TAÇA

Preencha com as pedras de gelo toda a taça. Mexa os gelos com a colher Bailarina em movimentos circulares para esfriar a taça. Em seguida remova o excesso de água mantendo o gelo;

2. PREPARE AS GUARNIÇÕES

Corte um filete da casca do limão Siciliano, evitando a parte branca da fruta para não amargar o drink. Torça o filete sobre a borda da taça para extrair o óleo essencial e o sabor cítrico. Coloque-o na taça;

3. ADICIONE O DESTILADO

Adicione uma dose do seu Gin preferido (50ml);

4. ADICIONE O MIXER

Adicione delicadamente a Água Tônica Fever-Tree Mediterranean sem desperdiçar o gás, dê meia volta no drink com a colher Bailarina para misturar todos os ingredientes e seu drink está pronto para beber.

GIN & TONIC PREMIUM LIGHT

O QUE PRECISO

- ✓ Taça balão;
- ✓ 4 a 5 pedras grande de gelo filtrado;
- ✓ Twist de limão Taiti;
- ✓ 50ml de Gin;
- ✓ 200ml de Água Tônica Fever-Tree Light.

MÉTODO DE PREPARO

1. ESFRIE A TAÇA
Preencha com as pedras de gelo toda a taça. Mexa os gelos com a colher Bailarina em movimentos circulares para esfriar a taça. Em seguida remova o excesso de água mantendo o gelo;

2. PREPARE AS GUARNIÇÕES
Corte um filete da casca do limão Taiti, evitando a parte branca da fruta para não amargar o drink. Torça o filete sobre a borda da taça para extrair o óleo essencial e o sabor cítrico. Coloque-o na taça;

3. ADICIONE O DESTILADO
Adicione uma dose do seu Gin preferido (50ml);

4. ADICIONE O MIXER
Adicione delicadamente a Água Tônica Fever-Tree Light sem desperdiçar o gás, dê meia volta no drink com a colher Bailarina para misturar todos os ingredientes e seu drink está pronto para beber.

SUMMER CUP

O QUE PRECISO

- ✓ Copo alto;
- ✓ 4 a 5 pedras de gelo filtrado;
- ✓ Frutas (laranja, morango, amora e afins);
- ✓ 50ml de Gin;
- ✓ 200ml de Fever-Tree Ginger Ale;
- ✓ Folha de hortelã para decoração.

MÉTODO DE PREPARO

1. ESFRIE O COPO

Preencha com as pedras de gelo todo o copo. Mexa os gelos com a colher Bailarina em movimentos circulares para esfriar o copo. Em seguida remova o excesso de água mantendo o gelo;

2. PREPARE AS GUARNIÇÕES

Adicione a fruta fatiada;

3. ADICIONE O DESTILADO

Adicione uma dose do seu Gin preferido (50ml);

4. ADICIONE O MIXER

Adicione delicadamente a Fever-Tree Ginger Ale sem desperdiçar o gás, dê meia volta no drink com a colher Bailarina para misturar todos os ingredientes. Decore com uma folha de hortelã e seu drink está pronto para beber.

GIN MULE

O QUE PRECISO

- ✓ Copo baixo ou caneca de cobre;
- ✓ Gelo moído;
- ✓ Twist de limão Taiti;
- ✓ 50ml de Gin;
- ✓ 20ml de suco de limão Taiti espremido na hora;
- ✓ 100ml de Fever-Tree Ginger Beer.

MÉTODO DE PREPARO

1. RESFRIE A CANECA
Preencha com gelo moído toda a caneca de cobre;

2. PREPARE AS GUARNIÇÕES
Corte um filete da casca do limão Siciliano, evitando a parte branca da fruta para não amargar o drink. Torça o filete sobre a borda da caneca de cobre para extrair o óleo essencial e o sabor cítrico. Coloque-o na caneca de cobre;

3. ADICIONE O DESTILADO
Adicione uma dose do seu Gin preferido (50ml);

4. ADICIONE O SUCO
Adicione o suco de limão Taiti (20ml);

5. ADICIONE O MIXER
Adicione delicadamente a Fever-Tree Ginger Beer (100ml) sem desperdiçar o gás, dê meia volta no drink com a colher Bailarina para misturar todos os ingredientes e seu drink está pronto para beber.

VODKA-TÔNICA PREMIUM

O QUE PRECISO

- ✓ Copo alto;
- ✓ 4 a 5 pedras de gelo filtrado;
- ✓ 50ml de Vodka (sugerimos Vodka Belvedere);
- ✓ Twist de limão Taiti;
- ✓ 200ml de Água Tônica Fever-Tree Mediterranean.

MÉTODO DE PREPARO

1. ESFRIE O COPO

Preencha com as pedras de gelo todo o copo. Mexa os gelos com a colher Bailarina em movimentos circulares para esfriar o copo. Em seguida remova o excesso de água mantendo o gelo;

2. ADICIONE O DESTILADO

Adicione uma dose da sua Vodka preferida (50ml);

3. PREPARE AS GUARNIÇÕES

Adicione o twist de limão Taiti;

4. ADICIONE O MIXER

Adicione delicadamente a Água Tônica Fever-Tree Mediterranean sem desperdiçar o gás, dê meia volta no drink com a colher Bailarina para misturar todos os ingredientes e seu drink está pronto para beber.

MOSCOW MULE TRADICIONAL

O QUE PRECISO

- ✓ Copo baixo ou caneca de cobre;
- ✓ Gelo moído;
- ✓ Twist de limão Taiti;
- ✓ 50ml de Vodka;
- ✓ 20ml de suco de limão Taiti espremido na hora;
- ✓ 100ml de Fever-Tree Ginger Beer.

MÉTODO DE PREPARO

1. RESFRIE A CANECA
Preencha com gelo moído toda a caneca de cobre;

2. PREPARE AS GUARNIÇÕES
Corte um filete da casca do limão Taiti, evitando a parte branca da fruta para não amargar o drink. Torça o filete sobre a borda da caneca de cobre para extrair o óleo essencial e o sabor cítrico. Coloque-o na caneca de cobre;

3. ADICIONE O DESTILADO
Adicione uma dose da sua Vodka preferida (50ml);

4. ADICIONE O SUCO
Adicione o suco de limão Taiti (20ml);

5. ADICIONE O MIXER
Adicione delicadamente a Fever-Tree Ginger Beer (100ml) sem desperdiçar o gás, dê meia volta no drink com a colher Bailarina para misturar todos os ingredientes e seu drink está pronto para beber.

PINK FEVER

O QUE PRECISO

- ✓ Copo alto;
- ✓ 4 a 5 pedras de gelo filtrado;
- ✓ Twist de grapefruit;
- ✓ 50ml de Vodka;
- ✓ 30ml de suco de grapefruit;
- ✓ 200ml de Água Tônica Fever-Tree Mediterranean.

MÉTODO DE PREPARO

1. ESFRIE O COPO

Preencha com as pedras de gelo todo o copo. Mexa os gelos com a colher Bailarina em movimentos circulares para esfriar o copo. Em seguida remova o excesso de água mantendo o gelo;

2. PREPARE AS GUARNIÇÕES

Corte um filete da casca de grapefruit, evitando a parte branca da fruta para não amargar o drink. Torça o filete sobre a borda do copo para extrair o óleo essencial e o sabor cítrico. Coloque-o no copo;

3. ADICIONE O DESTILADO

Adicione uma dose da sua Vodka preferida (50ml);

4. ADICIONE O SUCO

Adicione o suco de grapefruit espremido na hora (30ml);

5. ADICIONE O MIXER

Adicione delicadamente a Água Tônica Fever-Tree Mediterranean sem desperdiçar o gás, dê meia volta no drink com a colher Bailarina para misturar todos os ingredientes e seu drink está pronto para beber.

WHISKY GINGER ALE

O QUE PRECISO

- ✓ Copo alto;
- ✓ 3 a 4 pedras de gelo filtrado;
- ✓ 50ml de Whisky;
- ✓ Twist de laranja;
- ✓ 200ml de Fever-Tree Premium Ginger Ale.

MÉTODO DE PREPARO

1. ESFRIE O COPO

Preencha com as pedras de gelo todo o copo. Mexa os gelos com a colher Bailarina em movimentos circulares para esfriar o copo. Em seguida remova o excesso de água mantendo o gelo;

2. PREPARE AS GUARNIÇÕES

Corte um filete da casca da laranja, evitando a parte branca da fruta para não amargar o drink. Torça o filete sobre a borda do copo para extrair o óleo essencial e o sabor cítrico. Coloque-o no copo;

3. ADICIONE O DESTILADO

Adicione uma dose do seu Whisky preferido (50ml);

4. ADICIONE O MIXER

Adicione delicadamente a Fever-Tree Ginger Ale sem desperdiçar o gás, dê meia volta no drink com a colher Bailarina para misturar todos os ingredientes e seu drink está pronto para beber.

WHISKY COOLER

O QUE PRECISO

- ✓ Coqueteleira;
- ✓ 50ml de suco de limão Siciliano espremido na hora;
- ✓ 2 colheres de chá de açúcar;
- ✓ 50ml de Whisky;
- ✓ 4 a 5 pedras de gelo filtrado;
- ✓ Copo alto;
- ✓ Twist de limão Siciliano;
- ✓ Twist de laranja;
- ✓ 100ml de Fever-Tree Premium Ginger Ale.

MÉTODO DE PREPARO

1. MISTURE

Coloque na coqueteleira o suco de limão Siciliano, as duas colheres de chá de açúcar e chacoalhe;

2. ADICIONE O DESTILADO

Adicione o Whisky, as pedras de gelo, chacoalhe e em seguida sirva no copo;

3. PREPARE AS GUARNIÇÕES

Corte um filete da casca do limão Siciliano e da laranja, evitando a parte branca da fruta para não amargar o drink. Torça os filetes sobre a borda do copo para extrair o óleos essenciais e os sabore cítricos. Coloque-os no copo;

4. ADICIONE O MIXER

Adicione delicadamente a Fever-Tree Ginger Ale (100ml) sem desperdiçar o gás, dê meia volta no drink com a colher Bailarina para misturar todos os ingredientes e seu drink está pronto para beber.

DARK & STORMY

O QUE PRECISO

- ✓ Copo alto;
- ✓ 4 a 5 pedras de gelo filtrado;
- ✓ 50ml de Rum;
- ✓ 30ml de suco de limão Taiti espremido na hora;
- ✓ Twist de limão Taiti;
- ✓ 100ml de Fever-Tree Ginger Beer.

MÉTODO DE PREPARO

1. ESFRIE O COPO

Preencha com as pedras de gelo todo o copo. Mexa os gelos com a colher Bailarina em movimentos circulares para esfriar o copo. Em seguida remova o excesso de água mantendo o gelo;

2. PREPARE AS GUARNIÇÕES

Corte um filete da casca do limão Taiti, evitando a parte branca da fruta para não amargar o drink. Torça o filete sobre a borda do copo para extrair o óleo essencial e o sabor cítrico. Coloque-o no copo;

3. ADICIONE O DESTILADO

Adicione uma dose do seu Rum preferido (50ml);

4. ADICIONE O SUCO

Adicione e o suco de limão Taiti (30ml);

5. ADICIONE O MIXER

Adicione delicadamente a Fever-Tree Ginger Beer sem desperdiçar o gás, dê meia volta no drink com a colher Bailarina para misturar todos os ingredientes e seu drink está pronto para beber

TEQUILA-TÔNICA

O QUE PRECISO

- ✓ Copo baixo;
- ✓ 3 a 4 pedras de gelo filtrado;
- ✓ 50ml de Tequila;
- ✓ Rodela de limão Taiti;
- ✓ 200ml de Água Tônica Fever-Tree Indian;
- ✓ 2 gotas de Bitter de Angostura.

MÉTODO DE PREPARO

1. ESFRIE O COPO

Preencha com as pedras de gelo todo o copo. Mexa os gelos com a colher Bailarina em movimentos circulares para esfriar o copo. Em seguida remova o excesso de água mantendo o gelo;

2. ADICIONE O DESTILADO

Adicione uma dose da sua Tequila preferida (50ml);

3. PREPARE AS GUARNIÇÕES

Adicione a rodela de limão Taiti;

4. ADICIONE O MIXER

Adicione delicadamente a Água Tônica Fever-Tree Indian sem desperdiçar o gás;

5. ADICIONE O BITTER

Adicione duas gotas de Bitter de Angostura, dê meia volta no drink com a colher Bailarina para misturar todos os ingredientes e seu drink está pronto para beber.

CACHAÇA-TÔNICA

O QUE PRECISO

- ✓ Copo alto;
- ✓ 3 a 4 pedras de gelo filtrado;
- ✓ 3 a 4 sementes de Cardamomo;
- ✓ 50ml de Cachaça;
- ✓ Twist de limão Siciliano;
- ✓ 200ml de Água Tônica Fever-Tree Light;
- ✓ 2 gotas de Bitter de Angostura;
- ✓ 2 gotas de Bitter de Laranja.

MÉTODO DE PREPARO

1. ESFRIE O COPO

Preencha com as pedras de gelo todo o copo. Mexa os gelos com a colher Bailarina em movimentos circulares para esfriar o copo. Em seguida remova o excesso de água mantendo o gelo;

2. PREPARE AS GUARNIÇÕES

Adicione de 3 a 4 sementes de Cardamomo. Corte um filete da casca de limão Siciliano, evitando a parte branca da fruta para não amargar o drink. Torça o filete sobre a borda do copo para extrair o óleo essencial e o sabor cítrico. Coloque-o no copo;

3. ADICIONE O DESTILADO

Adicione uma dose da sua Cachaça preferida (50ml);

4. ADICIONE O MIXER

Adicione delicadamente a Água Tônica Fever-Tree Light sem desperdiçar o gás;

5. ADICIONE O BITTER

Adicione duas gotas de Bitter de Angostura e de Bitter de Laranja, dê meia volta no drink com a colher Bailarina para misturar todos os ingredientes e seu drink está pronto para beber.

GUNNER

O QUE PRECISO

- ✓ Copo alto;
- ✓ 4 a 5 pedras de gelo filtrado;
- ✓ 100ml de Fever-Tree Premium Ginger Ale;
- ✓ 30ml de suco de limão Taiti espremido na hora;
- ✓ Bitter de Angostura;
- ✓ 50ml de Fever-Tree Premium Ginger Beer;
- ✓ Meia rodela de limão Taiti.

MÉTODO DE PREPARO

1. ESFRIE O COPO

Preencha com as pedras de gelo todo o copo. Mexa os gelos com a colher Bailarina em movimentos circulares para esfriar o copo. Em seguida remova o excesso de água mantendo o gelo;

2. ADICIONE O MIXER

Adicione delicadamente a Fever-Tree Ginger Ale (100ml) sem desperdiçar o gás;

3. ADICIONE O BITTER

Adicione 2 gotas de Bitter de Angostura;

4. ADICIONE O SUCO

Adicione o suco de limão Taiti;

5. ADICIONE O MIXER

Adicione delicadamente a Fever-Tree Ginger Beer (50ml) sem desperdiçar o gás, dê meia volta no drink para misturar todos os ingredientes, decore com meia rodela de limão Taiti e seu drink está pronto para beber.

TEA-TÔNICA

O QUE PRECISO

- ✓ Xícara de chá;
- ✓ 120ml de água;
- ✓ 10g de chá verde;
- ✓ Coador;
- ✓ 2 colheres (chá) de açúcar mascavo;
- ✓ Copo baixo;
- ✓ 4 a 5 pedras de gelo filtrado;
- ✓ 2 ramos de hortelã;
- ✓ 100ml de Água Tônica Fever-Tree Mediterranean.

MÉTODO DE PREPARO

1. INFUSÃO DO CHÁ
Faça uma infusão de chá verde na água quente e adicione um ramo de hortelã fresca;

2. COE
Coe e deixe o chá esfriar para que esteja frio no momento de preparar o coquetel;

3. PREPARE AS GUARNIÇÕES
Decorar a borda do copo com açúcar mascavo;
Coloque as pedras de gelo no copo até enchê-lo;
Adicione uma colher de açúcar mascavado e um ramo de hortelã fresco;

4. ADICIONE OS MIXERS
Adicione o chá frio (50ml) e Água Tônica Fever-Tree Mediterranean (100ml) e seu drink está pronto para beber.

SE 3/4 DO SEU DRINK É O MIXER, ESCOLHA O MELHOR™

#MIXWITHTHEBEST

FEVER-TREE

PREMIUM NATURAL MIXERS

DISTRIBUÍDO POR:

DÖHAN

International Business

fevertree@dohan.com.br

www.dohan.com.br

11 4314-8625

WWW.FEVERTREEBR.COM.BR

fevertreebr Instagram @fevertree_br