It’s Gin-ter Time mit MALFY!

10.12.2020 11:38 CET

It’s Gin-ter Time mit MALFY!

MALFY Gin – auch für die kalte Jahreszeit

Der Winter steht vor der Tür, die Temperaturen werden immer frostiger und damit auch die Lust auf Glühwein und Co. Dabei gibt es doch kreative, winterliche Twists, die Abwechslung in die kalte Jahreszeit bringen… Lust auf was Neues? It’s Gin-ter Time mit MALFY!

Der Super-Premium Gin hat in diesem Winter quel qualcosa di speciale [etwas Besonderes] für alle Gin-Liebhaber. MALFY, der mit feinsten regionalen Zutaten aus Italien destilliert wird, verzaubert mit kreativen Winterdrinks die kalte Jahreszeit! Damit holt ihr euch die pulsierende

Lebensart der italienischen Mittelmeerküste in den frostigen Winter. Gemixt mit Zutaten wie Granatapfel, Minze oder Zimtstangen ist MALFY der perfekte Begleiter für kalte Tage.

Und mit diesen Drinks wird die Winterzeit zu einem italienischen Genussmoment:

MALFY Winter Aperitify Rosa
Das Aroma von kräftigem Rhabarber und Anis mit fruchtig-frischen Grapefruitschalen und Zitrusfrucht-Aromen harmoniert perfekt zu winterlichen Zutaten wie Cranberries und Zimtstangen. Mit dem „MALFY Winter Aperitify Rosa“ serviert ihr einen raffinierten Aperitif mit winterlichem Twist.

Zutaten:
5cl MALFY Gin Rosa
12cl Schweppes Russian Wild Berry
Spritzer Limettensaft
getrocknete Cranberries & Zimtstange

Zubereitung: MALFY Gin Rosa und Russian Wild Berry in ein Glas geben. Eiswürfel und einen Spritzer Limettensaft hinzugeben. Den Aperitif mit getrockneten Cranberries und einer Zimtstange garnieren.

MALFY Winter Aperitify con Limone
Würzige Zitrusfrüchte mit intensiven Wacholdernoten sorgen im Winter für eine glanzvolle Atmosphäre. Mit Granatapfelkernen und Birnenscheiben wird der „MALFY Winter Aperitify con Limone“ zu einem köstlichen Geschmackserlebnis.

Zutaten:
5cl MALFY Gin Con Limone
12cl Schweppes Bitter Lemon
Granatapfelkerne & Birnenscheibe

Zubereitung: MALFY Gin Con Limone und Bitter Lemon in ein Glas geben. Eiswürfel hinzugeben. Den Aperitif mit Granatapfelkernen und einer Birnenscheibe garnieren.

Limone Caldo
MALFY Gin Con Limone verbindet die besten italienischen Zitronen mit dem Gin-Rezept der Familie zu einem ganz besonderen Gin. Einen winterlichen Touch erhält der Gin gemixt mit Earl Grey Tee und Minze – perfekt für die kalte Jahreszeit!

Zutaten:
5cl MALFY Gin Con Limone
28cl Earl Grey Tee
1,5cl Agavensirup
Minzzweig & Zitronenspalte

Zubereitung: Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. MALFY Gin Con Limone als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einem Minzzweig und einer Zitronenspalte garnieren.

Neugierig? Viele weitere winterliche MALFY Rezepte gibt's im Drinkbooklet!

Über Pernod Ricard Deutschland:
Die Gruppe Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist weltweit der zweitgrößte Spirituosen- und Weinkonzern. Die Fusion der französischen Unternehmen Pernod und Ricard legte 1975 den Grundstein für eine erfolgreiche Zukunft. Weltweit vertreibt und vermarktet Pernod Ricard mit insgesamt 19.000 Mitarbeitern in 86 Filialen Spirituosen, Weine und Champagner. Auf dem deutschen Markt wird die Gruppe durch Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln repräsentiert und vermarktet ein Portfolio von bekannten Premium Marken wie z.B. Ramazzotti, Havana Club, Absolut, Ballantine´s, Chivas Regal, Jameson, The Glenlivet, Malibu, Lillet und Monkey 47. Der Erfolg des Marktführers in Deutschland basiert natürlich nicht nur auf den starken Marken, sondern genauso auf dem täglichen Einsatz aller 240 Mitarbeiter. Ein vertrauensvoller und transparenter Umgang miteinander steht für die Gruppe Pernod Ricard an erster Stelle. Die alle zwei Jahre stattfindende Mitarbeiterbefragung ergab, dass 97% der Mitarbeiter stolz darauf sind bei Pernod Ricard Deutschland zu arbeiten. Darüber hinaus empfehlen 85% der Mitarbeiter Pernod Ricard als guten Arbeitgeber (Willis Towes Watson Survey, 2019). Außerdem sind Nachhaltigkeit und Verantwortung eine der Geschäftsprioritäten von Pernod Ricard. Über die gesamte Geschäfts- und Wertschöpfungskette hinweg - von der Ernte bis ins Glas - fördert die Gruppe den Schutz von Anbaugebieten, eine zirkuläre

Herstellung, das Wertschätzen von Menschen und eine verantwortungsbewusste Vermarktung.

Mehr Informationen unter: www.pernod-ricard-deutschland.de

Kontaktpersonen

Birte Wald
Pressekontakt
Senior Communications Manager
Unternehmenskommunikation
presse@pernod-ricard-deutschland.com
+49 221 - 43 09 09 123