

DRINKS.

Match Tonic Water Indian 20cl Pack de 4



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799959
Contenu	80cl
Pays	Suisse
Région	Canton de Zurich
Embouteilleur	CURIUS AG, Nüscherstrasse 35, 8001 Zürich, Switzerland
Marque	Match Tonic Water
Type	Tonic Water
L'usage	pur ou en mélange dans diverses boissons et cocktails, par ex. Gin & Tonic
Dégustation	légèrement amère, fraîche et citronnée avec un soupçon de genièvre.
Désignation commerciale	Boisson rafraîchissante
Détails	enrichi entre autres de genièvre et de citronnelle ; bouteilles en verre recyclé incassable
Ingrédients	Eau gazeuse, sucre, arômes naturels, acide (acide citrique), antioxydant (acide ascorbique), quinine naturelle, benzoate de sodium.
L'emballage	with_packaging



Description

La société suisse Curius AG souhaite bouleverser l'industrie des boissons. La curiosité, l'esprit d'innovation et la détermination doivent permettre de briser le statu quo afin de trouver des solutions d'avenir pour le commerce des boissons et le commerce en ligne. L'équipe, menée par les experts de la branche Alexander Curiger (CEO de Silverbogen AG et fondateur de Drinks.ch), Mats A. Olsson et Juan Carlos Maroto Jara, relève tous les défis. Le design bien pensé du MATCH Tonic prouve que tout a été fait correctement jusqu'à présent : Les bouteilles carrées sont marquées " Zero-Breakage ". Grâce à leur forme et à leur emballage facile à manipuler, les tonics sont faciles à transporter, à empiler et à stocker. La fermeture sûre par capsule couronne évite les fuites. En outre, toutes les bouteilles sont en verre 100 % recyclé. En fin de compte, c'est le design iconique et attrayant qui doit attirer l'attention des consommateurs sur le produit. Mais que contient réellement la "Bouteille Miracle" ? Le MATCH Indian Tonic est le parfait complément du London Dry Gin et de la Vodka. La boisson rafraîchissante gazeuse à base de quinine est légèrement aromatisée avec du genièvre et de la citronnelle afin de compléter et de mettre en valeur les nuances gustatives des spiritueux classiques et incolores.