



FEVER-TREE

MIX WITH THE BEST



FEVER-TREE, EL ORIGEN

Fever-Tree nació en Inglaterra en 2005 de la mano de Charles Rolls y Tim Warrillow dos visionarios del mundo del destilado que, cansados de no encontrar mixers de calidad para combinar con los destilados más selectos, se embarcaron en la idea de crear un producto de calidad excepcional.

Esa idea se resume en la frase que ha sido el motor de la marca desde sus inicios:

SI $\frac{3}{4}$ DE TU COMBINADO ES EL MIXER,
ESCOGE EL MEJOR

Su pasión les llevó a recorrer los más recónditos lugares del mundo en busca de los mejores ingredientes naturales, procedentes de pequeños productores locales.

La pureza de sus ingredientes junto con el mimo en su elaboración artesanal y un diseño único de la burbuja, dió como resultado un mixer de calidad excepcional. Así nació Fever Tree.

FEVER-TREE, LA ESENCIA

Fever-Tree es el mixer natural que convierte tu experiencia en premium porque potencia los matices de los mejores destilados sin enmascararlos.

FEVER-TREE, ESCOGE EL MEJOR

- ✓ Por su delicada selección de los mejores ingredientes de origen **natural** cultivados con métodos tradicionales
- ✓ Por su carbónico suave e integrado, de **burbuja fina** no invasiva
- ✓ Por la ausencia de estabilizantes colorantes y conservantes artificiales
- ✓ Porque solo usamos **azúcar de caña no refinado**
- ✓ Por ser elaborada con la mejor **agua de manantial** con bajo contenido de minerales
- ✓ Y porque hemos sido elegidos como la **mejor tónica** por los mejores bares y restaurantes del mundo



CAZADORES DE LOS MEJORES INGREDIENTES NATURALES

Viajamos por todo el mundo para encontrar los mejores ingredientes naturales recolectados por pequeños productores especializados para nuestros productos

TÓNICAS

Fever-Tree ha vuelto a los orígenes del árbol de la fiebre Cinchona ledgeriana y ha descubierto la última plantación que queda de todas las que florecieron. Situada en la frontera entre el Congo y Ruanda, la plantación ha conseguido prosperar y continúa produciendo la mejor quinina natural del mundo, siguiendo rigurosamente los métodos de cultivo tradicionales.

QUININA

Congo-Ruanda
(África)



Indian
Tonic Water
Refreshingly Light
Tonic Water

TOMILLO LIMONERO

Provenza



Mediterranean
Tonic Water

FRAMBUESAS

Escocia



Raspberry
& Rhubarb
Tonic Water

FLOR DE SAÚCO

Reino Unido



Elderflower
Tonic Water

OTROS MIXERS

JENGIBRES

India, Nigeria
y Costa de Marfil



Premium
Ginger Beer
Premium
Ginger Ale

LIMONES

Sicilia
(Italia)



Sicilian
Lemonade

VAINILLA

Madagascar



Distillers Cola

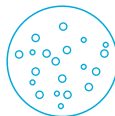
POMELOS

Florida



Grapefruit

AGUA DE MANANTIAL



Soda Water





PREMIUM INDIAN TONIC WATER



QUININA NATURAL



NARANJAS DE TANZANIA

Combinación de aromas y sabores naturales como los aceites de naranja de Tanzania exprimidos manualmente y quinina de la mejor calidad.

RECOMENDADA PARA...

Realzar los aromas de las ginebras y los vodkas más refinados.

INGREDIENTES

Agua de manantial, anhídrido carbónico, azúcar de caña, ácido cítrico, aromas naturales y quinina natural.

NOTA DE CATA

Color. Cristalino.

Aroma. Fresco y limpio con leve toque cítrico.

Sabor. De sabor ligero. Sutil con toques cítricos acompañados por el equilibrado amargor que produce la quinina natural.

Sugerencia long drink GIN & TONIC CLÁSICO

INGREDIENTES

- 20 cl de Fever-Tree Indian Tonic Water
- 5 cl de Ginebra
- Decoramos con twist de limón

MODO DE PREPARACIÓN

1. Llenamos el vaso o la copa con hielo y enfriamos.
2. Añadimos 5 cl de Ginebra.
3. Añadimos Fever-Tree Indian Tonic Water con suavidad sin romper la burbuja.
4. Mezclamos con una cuchara de bar, y decoramos con twist de limón.



REFRESHINGLY LIGHT TONIC WATER

-46%
de calorías



QUININA NATURAL

La primera tónica *light* 100 % natural, con un 46% menos de calorías. Combina azúcares naturales procedentes de las frutas, un toque cítrico, agua mineral de manantial con la mejor quinina de origen natural.

RECOMENDADA PARA...

Realzar los aromas de las ginebras y los vodkas más refinados con casi la mitad de calorías.

INGREDIENTES

Agua de manantial, anhídrido carbónico, fructosa, ácido cítrico, aromas naturales y quinina natural.

NOTA DE CATA

Color. Cristalino.

Aroma. Limpio y fresco, con un toque aromático cítrico.

Sabor. Con sutiles notas de cítricos y frutas equilibradas con el amargor que produce la quinina natural.

Sugerencia long drink **GIN & TONIC LIGHT**

INGREDIENTES

20 cl de Fever-Tree Refreshingly Light Tonic Water

5 cl de Ginebra

Decoramos con un gajo de lima

MODO DE PREPARACIÓN

1. Llenamos el vaso o la copa con hielo y enfriamos.
2. Añadimos 5 cl de Ginebra.
3. Añadimos Fever-Tree Refreshingly Light Tonic Water con suavidad sin romper la burbuja.
4. Mezclamos con una cuchara de bar, y decoramos con un gajo de lima.



MEDITERRANEAN TONIC WATER



QUININA NATURAL



TOMILLO

Con un aroma y sabor en los que destacan diversos ingredientes recolectados por los pequeños productores de la costa del Mediterráneo, como tomillo limonero, geranio, romero y mandarina.

RECOMENDADA PARA...

Combinar con vodkas de la mejor calidad, así como para acompañar las mejores ginebras.

INGREDIENTES

Agua de manantial, anhídrido carbónico, azúcar de caña, ácido cítrico, aromas naturales, botánicos mediterráneos y quinina natural.

NOTA DE CATA

Color. Cristalino.

Aroma. Limpio aroma a tomillo limonero, con toques frescos de cítricos y notas de romero.

Sabor. Suave con un toque de amargor, y con elegantes y redondos toques herbales y cítricos.

Sugerencia long drink GIN & TONIC MEDITERRÁNEO

INGREDIENTES

20 cl de Fever-Tree
Mediterranean Tonic Water

5 cl de Ginebra

Decoramos con twist de limón
y ramita de romero (opcional)

MODO DE PREPARACIÓN

1. Llenamos el vaso o la copa con hielo y lo enfriamos.
2. Añadimos 5 cl de Ginebra.
3. Añadimos Fever-Tree Mediterranean Tonic Water con suavidad sin romper la burbuja.
4. Mezclamos con una cuchara de bar, y decoramos con twist de limón y ramita de romero (opcional).



RASPBERRY & RHUBARB TONIC WATER



QUININA NATURAL **FRAMBUESAS DE ESCOCIA**

Nuestra nueva Raspberry & Rhubarb Tonic Water tiene un sabor afrutado que nos transporta al verano británico. Las frambuesas que maduran en el valle de Strathmore en Escocia y el ruibarbo recolectado de una granja familiar en Norfolk (Inglaterra) combinan a la perfección con la mejor quinina de origen natural.

RECOMENDADA PARA...
Ginebras de fresa y de otros frutos rojos.

INGREDIENTES
Agua de manantial, anhídrido carbónico, azúcar de caña, ácido cítrico, aroma natural de frambuesa, aroma natural de ruibarbo, aroma natural de quinina, concentrados: boniato, zanahoria, cártamo y limón.

NOTA DE CATA
Color. Rosado intenso.
Aroma. Aroma dulce con notas cálidas de frutos rojos.
Sabor. La calidez y el dulzor de las mejores frambuesas de Escocia se equilibran con la mejor quinina dando como resultado una tónica menos amarga y con un final largo, dulce y afrutado.

Sugerencia long drink **PINK GIN & TONIC**

INGREDIENTES
20 cl de Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic Water
5 cl de Ginebra de frutos rojos
Decoramos con 2 o 3 frambuesas frescas

MODO DE PREPARACIÓN
1. Llenamos el vaso o la copa con hielo y lo enfriamos.
2. Añadimos 5 cl de Ginebra de frutos rojos.
3. Añadimos Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic Water con suavidad sin romper la burbuja
4. Mezclamos con una cuchara de bar, y decoramos con 2 o 3 frambuesas frescas.



ELDERFLOWER TONIC WATER



QUININA NATURAL



FLOR DE SAÚCO

La tónica Elderflower aporta un toque ligero y dulce, el aroma propio de las flores de saúco y sutiles notas cítricas que se equilibran gracias al amargor característico de la quinina natural.

RECOMENDADA PARA...

Realzar los aromas de las ginebras y los vodkas más refinados.

INGREDIENTES

Agua de manantial, anhídrido carbónico, azúcar de caña, extracto de la flor de saúco, ácido cítrico y aromas naturales, quinina natural.

NOTA DE CATA

Color. Puro y cristalino.

Aroma. Ligeramente dulce. Con el aroma propio de las flores de saúco combinado con sutiles notas cítricas.

Sabor. El dulzor de las flores de saúco está perfectamente equilibrado con el amargor suave de la quinina natural; un final único, fresco y limpio.

Sugerencia long drink GIN & TONIC FLORAL

INGREDIENTES

20 cl de Fever-Tree Elderflower Tonic Water

5 cl de Ginebra

Decoramos con un gajo de lima

MODO DE PREPARACIÓN

1. Llenamos el vaso o la copa con hielo y enfriamos.
2. Añadimos 5 cl de Ginebra.
3. Añadimos Fever-Tree Elderflower Water con suavidad sin romper la burbuja.
4. Mezclamos con una cuchara de bar, y decoramos con un gajo de lima.



PREMIUM GINGER BEER



JENGIBRE DE NIGERIA, INDIA Y COSTA DE MARFIL

Elaborada a partir de la mezcla de tres tipos diferentes de jengibre procedente de Nigeria, India y Costa de Marfil. Destaca su retrogusto picante. Aclamada a nivel internacional por gastrónomos, críticos y profesionales de la coctelería.

RECOMENDADA PARA...

Elaborar un fantástico Moscow Mule, Dark & Stormy o un Ginger Mojito. Es igualmente deliciosa para tomarla sola.

INGREDIENTES

Agua de manantial, anhídrido carbónico, azúcar de caña, ácido ascórbico, raíz de jengibre y aromas naturales.

NOTA DE CATA

Color. Turbio con sedimentos naturales; debe invertirse antes de abrir.

Aroma. Instantáneamente se aprecia el jengibre fresco y natural.

Sabor. Limpio, a jengibre fresco, sin demasiado dulzor; a medida que pasa por el paladar, se aprecia en toda la boca, dejando un toque picante al final.

Sugerencia long drink MOSCOW MULE

INGREDIENTES

- 10 cl de Fever-Tree Ginger Beer
- 5 cl de Vodka
- 2,5 cl de zumo de lima
- Decoramos con twist de Lima

MODO DE PREPARACIÓN

1. Llenamos el Moscow Mule Mug con hielo y lo enfriamos.
2. Añadimos todos los ingredientes a excepción del mixer.
3. Añadimos Fever-Tree Ginger Beer (1/2 botella) con suavidad sin romper la burbuja.
4. Mezclamos con una cuchara de bar, y decoramos con un twist de lima.



PREMIUM GINGER ALE



JENGIBRE DE NIGERIA, INDIA Y COSTA DE MARFIL

Combina los aceites esenciales de tres tipos de jengibre: indio, nigeriano y marfileño. Esta combinación la convierte en una bebida suave, sutil y natural.

RECOMENDADA PARA...

Realzar las notas aromáticas de los grandes whiskies, bourbons, rones, cognacs, brandys y tequilas añejos.

INGREDIENTES

Agua de manantial, anhídrido carbónico, azúcar de caña, ácido cítrico, jengibres naturales, romas naturales y caramelo natural.

NOTA DE CATA

Color. Claro y dorado.

Aroma. Jengibre fresco con un toque de limón.

Sabor. La mezcla de los tres tipos de jengibres nos aportan un sabor complejo y equilibrado, con una entrada cálida y con un final ligero a jengibre fresco.

Sugerencia long drink **WHISKY COOLER**

INGREDIENTES

20 cl de Fever-Tree Ginger Ale

5 cl de Whisky o Bourbon

1,5 cl de zumo de lima

1 cl de sirope simple

Decoramos con media rodaja de naranja

MODO DE PREPARACIÓN

1. Llenamos el vaso con hielo y lo enfiamos.
2. Añadimos todos los ingredientes a excepción del mixer.
3. Añadimos Fever-Tree Ginger Ale con suavidad sin romper la burbuja.
4. Mezclamos con una cuchara de bar, y decoramos con media rodaja de naranja.



SICILIAN LEMONADE



LIMONES DE SICILIA

Limonada elaborada con el aroma y sabor de los limones frescos recién exprimidos. Está especialmente recomendada para combinar con vodkas, ginebras o rones. Es igualmente deliciosa para tomarla sola.

RECOMENDADA PARA...

Realzar los aromas de las ginebras y los vodkas más refinados, así como para tomar sola.

INGREDIENTES

Agua de manantial, anhídrido carbónico, azúcar de caña, zumo concentrado de limón, ácido cítrico y aromas naturales de limón.

NOTA DE CATA

Color. Blanco turbio, con ligeras pinceladas de amarillo y algunos sedimentos del limón natural.

Aroma. Fresco y vibrante aroma del limón exprimido y su piel recién cortada.

Sabor. El fuerte frescor de los limones se ve equilibrado por un perfecto balance entre el dulzor y el punto cítrico; este equilibrio asegura que, al mezclarlo con destilados, no enmascare sus matices, sabores y aromas.

Sugerencia long drink **SICILIAN LEMONADE FIZZ**

INGREDIENTES

20 cl de Fever-Tree Sicilian Lemonade

5 cl de Ginebra o Vodka

Decoramos con un twist de limón

MODO DE PREPARACIÓN

1. Llenamos el vaso o la copa con hielo y lo enfriamos.
2. Añadimos todos los ingredientes a excepción del mixer.
3. Añadimos Fever-Tree Sicilian Lemonade con suavidad sin romper la burbuja.
4. Mezclamos con una cuchara de bar, y decoramos con un twist de limón.



DISTILLERS COLA



NUEZ DE COLA



VAINILLA DE MADAGASCAR

Una intensa combinación de nuez de cola, especias exóticas, cítrico y vainilla: nuestra Distillers Cola ha sido elaborada con mimo para potenciar los complejos sabores de los rones, whiskies, y bourbons más delicados.

RECOMENDADA PARA...

Realzar las notas aromáticas de los grandes whiskies, bourbons y rones.

INGREDIENTES

Agua de manantial, anhídrido carbónico, azúcar de caña, aroma natural obtenido de extractos botánicos (como la vainilla de Madagascar y el extracto de la nuez de cola), cebada de malta tostada, ácido cítrico, y cafeína natural.

NOTA DE CATA

Color. Caramelo fundido.

Aroma. Sutilmente dulce con toques de cítricos frescos y especias exóticas.

Sabor. La lima fresca de México, la vainilla de Madagascar, y la cálida cassia de Indonesia logran un equilibrio perfecto con las suaves y terrosas notas de la nuez de cola y dan lugar a un sabor ligeramente dulce, especiado y cítrico.

Sugerencia long drink **RON & COLA**

INGREDIENTES

- 20 cl de Fever-Tree Distillers Cola
- 5 cl de Ron Premium
- Decoramos con media rodaja de lima.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Llenamos el vaso con hielo y lo enfriamos.
2. Añadimos todos los ingredientes a excepción del mixer.
3. Añadimos Fever-Tree Distillers Cola con suavidad sin romper la burbuja.
4. Mezclamos con una cuchara de bar, y decoramos con media rodaja de lima



GRAPEFRUIT



POMELO DE FLORIDA

Elaborada con zumo de los mejores pomelos rosas procedentes de Florida y recolectados a mano uno a uno. Después de una deliciosa explosión inicial de pomelo fresco aparecen de forma muy equilibrada las notas dulces y amargas. Grapefruit es el mejor aliado para mezclar los mejores tequilas y otros destilados de agave.

RECOMENDADA PARA...

Realzar las notas aromáticas de los mejores tequilas, mezcales y otros destilados de agave.

INGREDIENTES

Agua de manantial, anhídrido carbónico, fructosa, zumo concentrado de pomelo rosa, zumo de pomelo rosa, ácido cítrico y aromas naturales.

NOTA DE CATA

Color. Color rosado, fucsia pálido que nos transporta al zumo recién exprimido de pomelo rosa.

Aroma. Fresco y vibrante aroma del pomelo rosa recién exprimido.

Sabor. Ligero, refrescante, luminoso. Con una entrada ligeramente dulce y cítrica y con un final amargo sutil. Equilibrado por un perfecto balance entre el dulzor y el amargo.

Sugerencia long drink **PALOMA**

INGREDIENTES

20 cl de Fever-Tree Grapefruit
5 cl de Tequila Blanco
2,5 cl de zumo de lima
1 cl de sirope de Agave (opcional)
Decoramos con ½ Rodaja de pomelo

MODO DE PREPARACIÓN

1. Llenamos el vaso con hielo y lo enfriamos.
2. Añadimos todos los ingredientes a excepción del mixer.
3. Añadimos Fever-Tree Grapefruit con suavidad sin romper la burbuja.
4. Mezclamos con una cuchara de bar, y decoramos con 1/2 rodaja de pomelo.



PREMIUM SODA WATER



Elaborada con la mejor agua de manantial y perfectamente carbonatada, nuestra soda tiene una textura suave y sedosa gracias al bajo contenido de minerales. No tiene aroma, ni aporta ningún sabor, lo que la convierte en la mejor aliada para acompañar a nuestro destilado preferido.

RECOMENDADA PARA...

Perfecta para realzar el sabor y todos los aromas de los mejores whiskies y otros destilados. También es una gran elección para combinarla con vodka.

INGREDIENTES

Agua de manantial carbonatada y bicarbonato sódico.

NOTA DE CATA

Color. Cristalino

Aroma. No aporta ningún aroma al combinarla con el destilado.

Sabor. Neutro y refrescante, gracias a su carbónico

Sugerencia long drink **VODKA & SODA**

INGREDIENTES

20 cl de Fever-Tree Soda

5 cl de Vodka

Decoramos con 1/2 rodaja de lima

MODO DE PREPARACIÓN

1. Llenamos el vaso o la copa con hielo y enfriamos.
2. Añadimos 5 cl de Vodka
3. Añadimos Fever-Tree Soda con suavidad sin romper la burbuja.
4. Mezclamos con una cuchara de bar, y decoramos con 1/2 rodaja de lima

No.1

BEST SELLING & TOP TRENDING

MIXER



LA MÁS VENDIDA Y DE MÁXIMA TENDENCIA SEGÚN LOS 50 MEJORES BARES DEL MUNDO

Fever-Tree ha sido elegida, durante nueve años consecutivos, como la marca de mixers más vendida y de máxima tendencia por el informe sobre marcas internacionales de bebidas (Drinks International Annual Brands Report).



DISTRIBUIDO POR:

S.A. DAMM

c/ del Rosselló, 515. 08025 Barcelona

T. 93 290 92 00 F. 93 290 93 77

MÁS INFORMACIÓN:

WWW.FEVER-TREE.COM



Fever-Tree España



@feverTree_esp