

HENDRICK'S

DISTILLED and BOTTLED IN SCOTLAND

GIN

Fira World Cucumber Day med somriga gurkdrinkar



Idag, den 14 juni firas World Cucumber Day. För att hylla gurkan och dess fantastiska egenskaper har Hendrick's Gin tagit fram recept på somriga drinkar som är enkla att blanda och lätta att avnjuta tillsammans med vänner under de långa sommarkvällarna.

- Att få till den perfekta sommarkranken till midsommar, födelsedagar eller grillkalasen kan kännas svårt - men det ska det inte vara. Därför har vi tagit fram några enkla svalkande sommarkrinksrecept som alla kan göra hemma. En personlig favorit är Hendrick's Summer Punch då bålskålen passar utmärkt att mötas kring en sommarkväll, säger Rasmus Harnell, Marketing Activation Manager för Hendrick's Gin i Sverige.

Hendrick's Cucumber Lemonade

Ingredienser

5 cl Hendrick's Gin
2 cl citronjuice
2 cl sockerlag
Toppa med sodavatten
Gurka och citron

Tillredning

HENDRICK'S[®]

DISTILLED *and* BOTTLED IN SCOTLAND

GIN

Kombinera alla ingredienser i ett drinkglas fyllt med isbitar.
Rör om lätt och garnera med tre tunna skivor gurka och en citronskiva.

Hendrick's Cucumber Spritz

Ingredienser

5 cl Hendrick's Gin
10 cl mousserande vin
15 cl soda
Gurka och mynta

Tillredning

Kombinera alla ingredienser i ett Spritz-glas fyllt med iskuber eller krossad is.
Rör om lätt.
Garnera med tre tunna gurkskivor och en myntakvist.

Hendrick's Summer Punch

Ingredienser

50 cl Hendrick's Gin
20 cl citronjuice
9 cl fläderblomssaft
3 cl Maraschinolikör
100 cl äppeljuice
Sommarbär
Gurka

Tillredning

Kombinera alla ingredienser i stor bålaskål, kruka eller tekanna.
Lägg i gurkskivor och sommarens frukter och bär (jordgubbar, hallon och citron).
Addera sedan en näve is.
Servera i te-koppar eller coupette glas.
Garnera med gurkskivor och en myntakvist

Hendrick's Southside

Ingredienser

5 cl Hendrick's Gin
2,5 cl lime
1,5 cl sockerlag
En näve myntablاد
5cl persikolikör
Gurka

Tillredning

Kombinera alla ingredienser i ett Highball-glas fyllt med iskuber eller krossad is.

HENDRICK'S®

DISTILLED *and* BOTTLED IN SCOTLAND

GIN

Rör om försiktigt.
Garnera med tre tunna gurkskivor.

Hendrick's Gin & Tonic

Ingredienser:

5 cl Hendrick's Gin
15 cl Tonic
Tunt skivad gurka

Tillredning

Fyll ett glas med is.
Häll i gin och tonic i glaset och rör om.
Dekorera med tunt skivad gurka.

Här kan bilder laddas ner: <https://bit.ly/31qoJm9>

För mer information, vänligen kontakta:

Fannie Friberg, Spotlight PR
Mobil: +46 (0)73 531 49 78
Mail: fannie.friberg@spotlightpr.se

Om Hendrick's Gin

Hendrick's är en premiumgin som är utmärkt att använda som drinkingrediens tillsammans med en bra tonic. Men den kan också serveras solitärt, gärna med en gurkskiva och rosenblad. Tack vare den unika tillverkningen och smaksättningen är det en gin som inte liknar någon annan gin.

Enbär och citrus ger den typiska ginsmaken, men under de översta lagren döljer sig mängder med andra smaker. Gurka är påtagligt, liksom kamomill och dofrika blommor.

Om William Grant & Sons

William Grant & Sons är en oberoende, familjeägd dryckeskoncern som grundades av William Grant 1886. Idag drivs företaget av den femte generationen Grant och destillerar några av världens ledande spritsorter t.ex. Glenfiddich®, The Balvenie®, Scotch Grant's®, Tullamore Dew®, Hendrick's® Gin, Sailor Jerry® och Milagro Tequila®.