



PREMIUM kokybės vaisių tyrės ir sirupai

Distributorius Lietuvoje – UAB OSAMA

Add a Splash of Fruit to your Well



Geriausi kokteilių ingredientai bet kuriam bare

Techninis gidas



Evoliucija



Per pastaruosius daugiau nei 20 metų „Finest Call“ nenuilstamai dirbo, kad sukurtų aukščiausios kokybės kokteilių mišinių liniją, kuria gali pasitikėti barmenai visame pasaulyje. Nuo dešimčių tūkstančių barų ir restoranų, kuriuose yra mūsų produktų, iki šimtų tūkstančių barmenų ir miksologų, kurie patiekia kokteilius, ir galiausiai milijonų lankytojų, kurie jais mėgaujasi, „Finest Call“ tapo pasauliniu standartu ir svarbia šiuolaikinio kokteilių vartojimo dalimi.

Sėkmė

„Finest Call“ yra geriausiai parduodamas kokteilių mišinių prekės ženklas. Prekės ženklo sėkmę daugiausia nulėmė griežtas **keturių pagrindinių principų**, kurie yra filosofiniai etalonai, laikymasis.

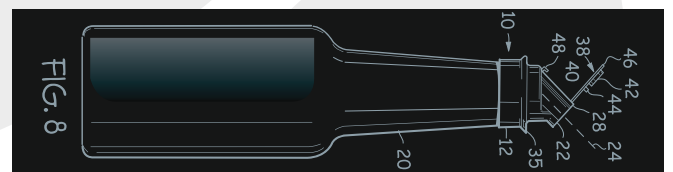
1. Neprilygstama kokybė

Prekės ženklas pirmiausia sukurtas siekiant maksimaliai padidinti bendrą vartotojo jutiminę patirtį. „Finest Call“ išdidžiai naudoja tik kruopščiai atrinktų veislių pilnai prinokusius vaisius. Patentuotas švelnaus apdorojimo metodas išlaiko gaivias skonio natas ir garantuoja, kad pagamintas produktas bus tobulas.



2. Inovatyvi pakuotė

1995m. „Finest Call“ iš naujo apibrėžė kategoriją, sukurdamą ir išleidusi naujovišką išpilstymo paketą. Dizainas pelnė kelis Metų apdovanojimus ir buvo apdovanotas 3 JAV patentais ir 1 tarptautiniu patentu.



3. Bendradarbiavimas su barmenais

„Finest Call“ buvo sukurtas specialiai baro profesionalų poreikiams tenkinti. Barmenų bendruomenė jau daugelį metų yra vertingas indėlis. Mes įsipareigojame atsižvelgti į klientų poreikius, tad didžiuojamės, kad remiame tokias organizacijas kaip Tarptautinė barmenų („International Bartenders“) ir „World Flair Association“.



4. Pasaulinis prekės ženklas

Pasaulyje pirmaujantis profesionalių kokteilių mišinių prekės ženklas „Finest Call“ yra įsipareigojęs aptarnauti savo klientus. Šiuo metu „Finest Call“ galima įsigyti daugiau nei 80 pasaulio šalių, apimančių 6 žemynus ir artimiausiu metu plečiasi toliau.



Tobula kokteilių patirtis: kaip ją pasiekti

Vaisiai

Viskas prasideda nuo vaisių! Pasaulyje yra tūkstančiai veislių ir šimtai rūšių vaisių, kurių dauguma neturi savybių, būtinų tam, kad patektų į „Finest Call“ produktą. Kad skonis būtų kuo geresnis, „Finest Call“ vaisius renkasi pagal negailestingus kriterijus, pagrįstus dviem labai svarbiais veiksniais: **Vaisių veislė** ir **prinokimas**.



Vaisių veislė

Iš dešimčių žinomų kiekvienos veislės vaisių variacijų rūšių, tik viena arba ne daugiau kaip 2–3 yra patvirtintos naudoti „Finest Call“ gaminyje. Visų pirma, tik garsiausios pasaulyje veislės išties pagerina kokteilių kokybę. Toliau pateiktame sąraše – kas yra kas iš skaniausių pasaulio vaisių; nors šios veislės tikrai nėra pigiausios, jos per kartų kartas užsitarnavo kokybės reputaciją. Kaip barmenas, jūs galite tikėtis, kad kiekvienas „Finest Call“ produkto skonis kaskart bus toks pat.

Prinokimas

Kaip žino visi, kurie yra pirkę šviežių vaisių, tam tikrų vaisių sunokimo laikas priklauso nuo metų laiko. Nors vaisius gali būti parduodamas ištisus metus, visiškai prinokusių ir optimalaus saldaus, sultingo skonio vaisių galima nusipirkti tik sezono metu.

Aukščiausios kokybės veislės iš pasirinktų auginimo regionų

Fruit Type		Variety	Growing Region
Lemon		Lisbon, Eureka	California
Strawberry		Camorosa, Ventana, Albion	California
Mango		Alphonso	India
Lime		Key, Persian	Coastal Mexico
Apple		Granny Smith	Washington
Peach		Elegant Lady, Summer Lady, Rich Lady	California
Banana		Cavendish	Ecuador
Raspberry		Willamette, Glen Clova	Pacific Northwest
Passion Fruit		Flavicarpa Degener	Ecuador

Apdirbimas

Nesvarbu, kokie puikūs yra vaisiai, jei perdirbimo metu sunaikinami eteriniai aliejai ir unikalūs aromatai. Dažniausiai perdirbant vaisius atliekamas kaitinimo etapas, kurio metu sunaikinami mikrobiologiniai organizmai, galintys pakenkti kokybei.

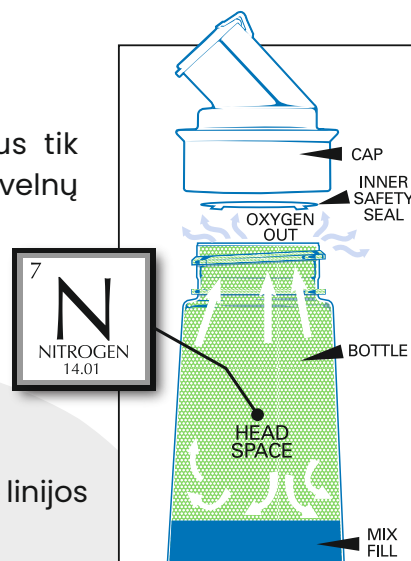
„American Beverage Marketers“ sukūrė ir įdiegė išskirtinį **švelnaus perdirbimo metodą**, kurį patvirtino Amerikos maisto ir vaistų administracija. Ši technologija užtikrina ryškesnį skonį, geresnę spalvą ir nelieta virimo natų, kurios dažnai vyrauja panašiuose produktuose. Be to, šiuo metodu apdoroti produktai turi ilgesnį galiojimo laiką. Dėl šios technologijos „Finest Call“ produktai išlaiko švarų, šviežių skonį, kuris būdingas aukščiausios kokybės vaisiams derliaus nuėmimo metu – taip, kaip gamta ir numatė.

■ Procesai

Azotas

„Finest Call“ naudoja geriausius pasaulyje vaisius, nuskintus tik didžiausio sunokimo metu, ir apdoroja vaisius taikant išskirtinį švelnų apdorojimo metodą. Tačiau tai nėra paskutinis žingsnis siekiant užtikrinti, kad „Finest Call“ suteiktų geriausių kokteilių patirtį.

Pagrindinis veiksnys, kuris linkęs suardyti produktą butelyje, yra oksidacija, deguonies molekulių susilietimas su produkte esančiais elementais, galinčiais sukelti žalingą eterinių kvapiųjų aliejų skilimą. Pagrindinis galimas oksidacijos šaltinis yra viršutinėje erdvėje – buteliuko viduje virš produkto užpildymo linijos ir žemiau dangtelio.



„Finest Call“ buvo pirmasis kokteilių mišinių prekės ženklas pasaulyje, įvedęs azoto valymą butelio viduje. Šis procesas išpilstymo metu iš viršutinės erdvės pašalina 99,9 % deguonies. Azotas yra inertinės dujos, kurios nesudaro ryšių su kitais gamtos elementais – laikosi savyje. Dėl šio faktoriaus jis puikiai pakeičia deguonį, siekiant sumažinti arba pašalinti oksidaciją.

Azoto naudojimas pagerina produkto skonį, padeda išlaikyti ryškias spalvas ir pailgina produkto galiojimo laiką.

■ Patobulinta gamta

„Finest Call“ produktai visų pirma sukurti siekiant maksimaliai padidinti bendrą vartotojo jutiminę patirtį. Tai tiesiog reiškia, kad yra standartas, pagal kurį nustatoma, kurios sudedamosios dalys patenka į butelį. „Finest Call“ nesistengia būti „visiškai natūralus“, nes tai dažnai kenkia kokteilio kokybei. „Visiškai natūraliems“ kokteilių mišiniams trūksta tam tikrų ingredientų klasių. Pagrindiniai iš jų yra konservantai, spalvų ir skonio stiprikliai ir tam tikri „politiškai nepopuliarūs“ saldikliai.

Konservantai

„Finest Call“ naudojami konservantai yra benzenkarboksirūgštis, sorbo rūgštis ir sieros dioksidas. Daugeliui nežinoma, visų trijų šių konservantų natūraliai yra įvairiuose vaisiuose, daržovėse ir prieskoniuose.

Nors dėl ekstrahavimo išlaidų nepaprastai brangu juos naudoti natūralia forma, mokslininkai sėkmingai atkūrė šiuos konservantus laboratorijoje tiek, kad cheminės struktūros būtų identiškos.

Jeigu produkte nėra šių natūraliai esančių konservantų, atidarius gali atsirasti mielių ir pelėsių užteršimo rizika. Be to, produktas be šių konservantų paprastai turi būti apdorotas bent 40–50 laipsnių aukštesnėje temperatūroje nei panašus konservuojamas produktas.



Svogūnai ir česnakai - sieros dioksidas



Neprinėkė uogos - sorbo rūgštis



Spanguolės - benzenkarboksirūgštis

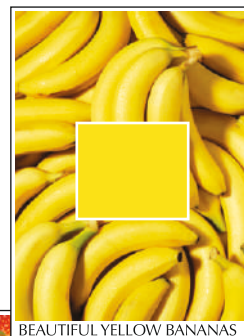
Spalvos

Nors skonis yra tinkamai laikomas kritiniu jutimo standartu, pagal kurį vertinamas kokteilis, vizualiniai kriterijai, tokie kaip tolygi spalva, taip pat yra labai svarbu. Išblukusio ar šiek tiek parudavusio kokteilio mišinio niekas nenorės. Nors „Finest Call“ naudojami tik aukščiausios kokybės vaisiai, surinkti iš svarbiausių pasaulio regionų, natūralios spalvos išbluks transportuojant ir apdorojant. Norėdami tai kompensuoti, „Finest Call“ išdidžiai naudoja natūralių ir FD&C** spalvų derinį, kad paryškintų tikrąją vaisių spalvą ir užtikrintų, kad profesionalūs barmenai turėtų įrankius, reikalingus vizualiai atraukliams kokteiliams sukurti.

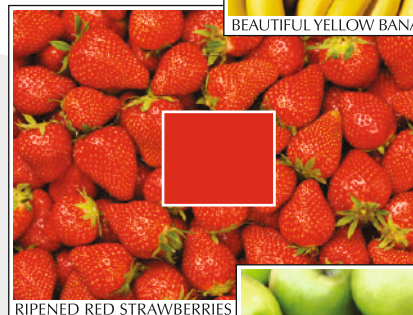
FD&C spalvos yra saugios, veiksmingos ir tikrai funkcionalios udedamosios dalys, galinčios atkartoti nuostabias vaisių spalvas. Jie sukuria įspūdingas, ryškias spalvas, kurios laikui bėgant išlieka stabilios, net ir ilgai nenaudojant sirupo.

Natūralios spalvos gali būti labai vertingos ir naudojamos tam tikruose „Finest Call“ skoniuose, kartais kartu su jų FD&C atitikmenimis, siekiant suteikti gaminiui konkrečių vizualinių niuansų. Iš esmės tai yra natūralios cheminės medžiagos, išgautos iš augalų ar kitų natūralių šaltinių, specialiai dėl jų spalvos. „Finest Call“ didžiuojasi, kad naudoja abu natūralius ir FD&C spalvos būdus, stengdamiesi maksimaliai padidinti bendrą klientų jutiminę patirtį.

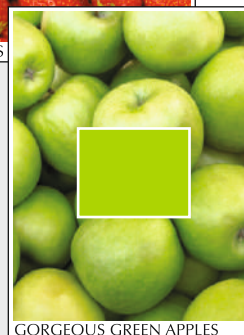
**FD&C reiškia maisto, vaistų ir kosmetikos sertifikatą. Kiekvieną FD&C spalvos partiją tikrina JAV vyriausybė, siekdama užtikrinti grynumą ir bendrą kokybę.



BEAUTIFUL YELLOW BANANAS



RIPENED RED STRAWBERRIES



GORGEOUS GREEN APPLES

p
s



Cukranendrių cukrus



Kukurūzų cukrus



Agavų sirupas

Saldikliai

Kaip ir kiekviena sudedamųjų dalių klasė, saldiklio pasirinkimas kiekviename „Finest Call“ gaminyje yra pagrįstas standartu, kuriuo siekiama maksimaliai padidinti bendrą vartotojo jutimo patirtį. Nepaisant kelių konkrečių išimčių, Amerikos gėrimų rinkos specialistai tiki, kad **natūralaus cukranendrių cukraus** ir **natūralaus kukurūzų cukraus mišinys** užtikrina optimalų skonio profilį. Todėl dauguma „Finest Call“ produktų buvo sukurti naudojant šį derinį. Be šių dviejų tvirtų saldiklių, visiškai **natūralus agavų sirupas** taip pat naudojamas tam tikrose srityse.

Dėl reguliavimo veiksmų visuose į Europos Sąjungą eksportuojamuose „Finest Call“ yra tik cukranendrių cukrus.

Vanduo

Vandens valymo procesas apima mikroorganizmų apdorojimą, suspenduotų ir ištirpusių medžiagų pašalinimą, mineralų, tokių kaip geležis, chloridai ir sulfatai, kurie prisideda prie nemalonaus skonio ir kvapo, pašalinimą ir apdorojimą, užtikrinantį aukštos kokybės produkto išvaizdą. Pagrindinis filtravimo būdas yra **aktyvuotos anglies** filtravimas.

Taip pat naudojamas „gydymas“ **ultravioletiniais spinduliais**, kurie sunaikina platų spektrą mikroorganizmų ir pirmiausia naudojamas kaip atsargumo priemonė nuo bakterijų ir įvairių pelėsių bei dumblių. Tai laiko patikrinta technologija gėrimų pramonėje.

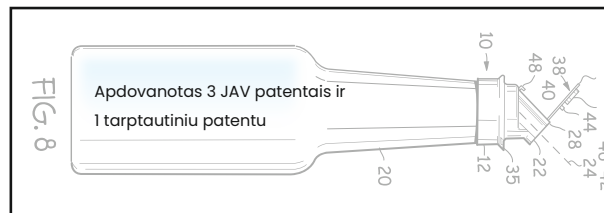


FIG. 8

Pakuotēs transformācija:
inovatīvūs sprendimai

Pakuotės pranašumas

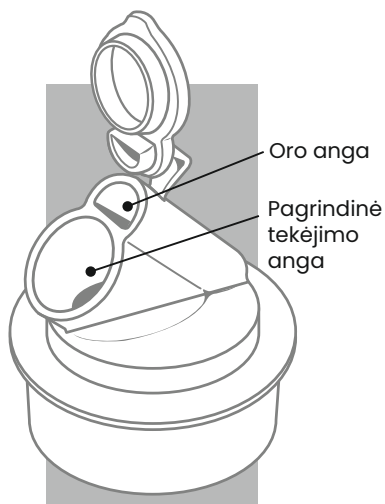
„Finest Call“ sėkmingą pristatymą 1995 m. daugiausia nulėmė naujoviškas, patogus butelis, kuris dabar visame pasaulyje yra prekės ženklo sinonimas. Konceptija buvo paprasta. Laiko patikrinta butelio forma, ventiliuojamas kryptinis pylimo snapelis ir standartinis ištisinio sriegio butelio dangtelis buvo sujungti į vientisą pakuotę.



Unikalus, labai funkcionalus dizainas iškart pelnė keletą prestižinių apdovanojimų iš svarbiausių šalies (JAV) pakuočių ir pramonės asociacijų. *Food & Drug Magazine* ir *National Association of Container Distributors* suteikė nominaciją *Food and Beverage Package of the Year*.

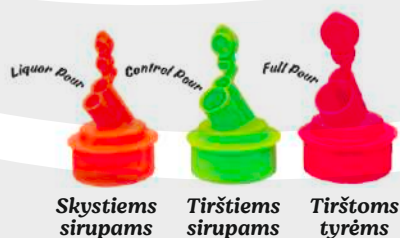
Nors tokio tipo apdovanojimai buvo labai vertinami, barmenų bendruomenės reakcija į paketo funkcionalumą yra tai, kas iš tikrųjų sukūrė „Finest Call“. Anksti tapo akivaizdu, kad „Finest Call“ pakuotė tikrai padėjo profesionaliems barmenams tobulėti.

Kamštelis



Išskirtinis „Finest Call“ dozavimo kamštelis buvo sukurtas specialiai profesionalių barmenų poreikiams tenkinti. Kamštelio esmė yra oro išleidimo anga, esanti arti ir toje pačioje plokštumoje kaip pagrindinė anga taip, kad produktas nenutrūkstamai tekėtų iš butelio. Šis dviejų angų artumas yra labai svarbus, kad barmenas galėtų greitai ir vienu judesiu uždaryti butelį.

Kamšteliai yra trijų skirtingų angų dydžių, kurios padeda reguliuoti srautą, atsižvelgiant į kiekvieno gaminio pobūdį ir naudojimą. Gauti uždarymai, žinomi kaip „Full-Pour“, „Control-Pour“ ir „Liquor-Pour“, buvo kruopščiai išbandyti, siekiant užtikrinti optimalų veikimą už baro.



Naujausias uždarymo patentas skirtas išskirtinei be užstrigimo sistemai, kuri garantuoja, kad gaminys neužsiblokuos 99,9 % laiko. Technologija susideda iš ventiliacijos angos viduje, uždengtos ovalo formos apsauga nuo pūslų, užtikrinančių nuolatinį oro patekimą per dangtelį. Tai leidžia profesionaliems barmenams taupyti šitaip brangų laiką ir nešvaistyti skysčio.

Dozavimo dangteliai yra 12 skirtingų spalvų, o tai padeda barmenams lengvai atskirti produktus. Neslystantis butelio kaklelis užtikrina, kad imant šlapiomis rankomis, neišslystų buteliai ir nesusidarytų netvarkingų išsiliejimų per patį veiksmo įkarštį. „Finest Call“ buteliai yra aerodinamiškai pažangiausi tiek laikymo sąlygomis, tiek išpilstymu.

PET buteliai 100% perdirbami



Add a Splash of Fruit to your Well



Populiariausi kokteilių
receptai barui



Kokteilių gidas



Add a Splash of Fruit to your Well

Vaisių tyrės



Mišiniai kokteiliams



Sirupai



Citrinų sultys



Vaisių tyrės / Puree Mixes



FC03

Strawberry

- Braškės itin jautrios apdorojimui aukšta temperatūra, todėl *Finest Call* naudoja žemos temp. apdorojimo metodą, kuris išlaiko gyvą, šviežių braškių skonį.
- Tinka kaip ledų, sūrio pyrago ir kitų desertų užpilas.
- Puikus priedas prie limonadų ir saldžių šaltų arbatų.



FC09

Mango

- Rinkoje parduodami švieži mangai labai skiriasi nuo neprinokusių ir pernokusių, todėl sulčių kiekis ir kokybė skiriasi
- Mūsų *Alphonso* veislės mangų tyrės mišinys su natūraliais saldikliais sukuria gaivų tropinį skanėstą, kuris yra tiesiog neprilygstamas.
- Ryški spalva pritraukia dėmesį ir padidina pardavimus



FC11

Passion Fruit

- Šiuos sezoninius vaisius labai sunku gauti šviežius. *Finest Call* sukūrė visada šviežių tyrę, skirtą kokteiliams ir desertams.
- Šios vaisių tyrės svoris padeda sukurti sluoksniuotus gėrimus.
- Neįtikėtina gaivaus ir aštraus skonio profilis su drąsia citrusine nata ir geru aromatu.
- Unikalus ir tropinis skonis Jūsų kokteilių meniu.



FC13

Watermelon

- Arbūzas yra esminis vasaros kokteilių ingredientas
- Šio produkto raktas yra jo nepaprastas universalumas!
- Ypač tinka *Daiquiris*, *Margarita*, *Mojito*, *Martinis* ir daugeliui nealkoholinių produktų. Pasižymi lengvesne tekstūra, todėl jį puikiai galima maišyti daugelyje naujų ir klasikinių receptų.
- Paskaninus stalo vandenį, jis virsta arbūzo vandeniu.



FC14

White Peach

- Pagaminta iš aukščiausios kokybės Kalifornijos baltųjų persikų
- Šis gražus atogrąžų mišinio atspalvis suteikia ryškios spalvos, o skonis yra intensyviai saldus, sultingas, su aštriu užbaigimu.
- Galima naudoti bet koku sezonu, o skonis bus lyg ką tik nuskintų persikų.
- Pasaldinta grynu cukranendrių cukrumi, be dažiklių ir skonio stip.

Mišiniai kokteiliams / Cocktail Mixers



FC02

Margarita

- Mūsų *Margarita Mixer* pasižymi puikiu meksikietiško žaliųjų citrinų sulčių mišiniu su natūralių citrinų sulčių ir agavos nektaru, sukuriančiu nepriekaištingą rūgštumo ir saldumo balansą.
- Papildyta aromatiniais apelsinų aliejais. Tereikia mėgstamos tekilos ir sukursite tobulą *Margaritą*.
- Lygus ir gaivus skonis su ilgai išliekančiomis putomis.



FC04

Pina Colada

- Ką gausite derindami natūralų tropinį kokosą su geriausios kokybės ananasų sultimis? *Pina Colada Mix* – autentiškas ir patogus būdas patiekti šį visame pasaulyje žinomą tropinį kokteilį. Gaivus ir kreminis mišinys laimi skonio testą.
- Sudėtyje subalansuotas kokoso kremo ir ananasų sulčių kiekis, kad būtų tiršta, kreminė tekstūra.



FC18

Pornstar

- Pristatome šiuolaikinę klasiką, randamą kokteilių meniu visame pasaulyje. Nenugalimas pasiflorų ir aukščiausios kokybės laimo sulčių derinys, subalansuotas su sodria Madagaskar vanile ir cukranendrių cukrumi, sukuria prabangų ir rafinuotą kokteilių potyrį.
- Šis produktas garantuoja aukšto lygio kokteilį – kiekvieną kartą!



FC10

Cosmopolitan

- Sujungdami pagrindinius ingredientus į vieną butelį, stiliui suteikėme paprastumo. Sukūrėme Naujosios Anglijos spanguolių, Key laimo sulčių ir saldžiųjų apelsinų aliejų mišinį su visais natūraliais saldikliais, kad *Cosmopolitan* taptų neužmirštas.
- Naudokite su bet koku spiritiniu gėrimu, pavyzdžiui, aromatizuota degtine ir romu.



FC12

Mojito

- Gaivus žaliųjų citrinų sulčių, natūralus mėtų aliejus (pašalina poreikį gauti šviežių mėtų) ir labai smulkaus cukraus skonio profilis sukuria gaivų skonį.
- Atraskite patogų būdą pasigaminti šį klasikinį kubietišką kokteilį su mūsų aukščiausios kokybės *Mojito* mišiniu!



FC01

Sweet & Sour

- Tikslus citrinų sulčių, žaliųjų citrinų ir apelsinų eterinių aliejų kiekis kartu su cukraus sirupu suteikia gyvybės mūsų aukščiausios kokybės saldžiarūgščiems kokteiliams.
- Šis mišinys yra vienas universaliosios pasaulyje. Jis yra gyvybiškai svarbus *Daiquiriams*, *Margaritoms* ir bet kokiems rūgšties kokteiliams.



FC07

Bloody Mary

- Šis aukščiausios kokybės mišinys sukurtas pagal tą patį receptą, kuris beveik prieš šimtmetį išgarsino *Bloody Mary* visame pasaulyje – pomidorų sultys, juodieji pipirai, grynos citrinos sultys ir skanus pikantiškų prieskonių mišinys. Kam maišyti 10–12 ingredientų vienam kokteiliui, kai *Finest Call* juos visus sujungia į vieną *Bloody Mary Mixer*?

Sirupai / Bar Essentials

Sugar



FC05



- Cukraus sirupas, specialiai sukurtas kokteiliams iš gyno cukranendrių cukraus ir anglimi filtruoto vandens.
- Paprastas, patrauklus produktas puiki alternatyva namuose gaminamam cukraus sirupui.
- Pagrindinis ingredientas šimtuose kokteilių receptų, leidžia nesudėtingai subalansuoti kokteilių saldumą.

Grenadine



FC06



- Sirupas pagamintas senamadišku būdu, naudojant aukščiausios kokybės granatų sultis ir tamsias saldžiųjų vyšnių sultis. Cukranendrių ir kukurūzų cukraus derinys užtikrina puikų saldumo profilį.
- Tirštesnė konsistencija puikiai tinka gražiems sluoksniuotiems kokteiliams.
- Jūsų klientai prašys dar!

Blue Curacao



FC08



- Pripildytas natūralaus apelsinų aliejaus ekstrakto, ryškios mėlynos spalvos jis yra būtinas norint sukurti vizualiai stulbinančias mėlynas margaritas.
- Ryški spalva pritraukia dėmesį ir padidina pardavimus.
- Puikus būdas pridėti mėlynos spalvos į kokteilį, nepridedant alkoholio.

Elderflower



FC17



- Mūsų šėivamedžio sirupas, pagamintas iš tikro austriško šėivamedžio žiedo, kokteiliams suteikia nuostabią gaivumo ir gundančią subtilaus saldumo puokštę.
- Pasaldinta cukranendrių cukrumi. Visiškai natūralios spalvos ir skonio.
- Sukurtas kaip sprendimas šėivamedžio žiedams patiekti ištisus metus.

Lime / Lemon Juice

Single Pressed Lime Juice



FC15



- Persiškų žaliųjų citrinų sultys suteikia tobulą rūgštingumą, todėl tai yra pagrindinis ingredientas, naudojamas daugybei kokteilių – nuo Margaritos iki Daiquiri ir dar daugiau. Šis universalus produktas užtikrina gėrimų lengvumą ir vientisumą, tinka tiek alkoholiniams, tiek nealkoholiniams gėrimams, pavyzdžiui, limonadams ir punšams!

Single Pressed Lemon Juice



FC16



- Kalifornijos citrinos suteikia mūsų viengubo spaudimo citrinų sultims tobulą rūgštingumą, todėl jas būtina naudoti šimtuose kokteilių – nuo nerūgštaus viskio kokteilio iki ledinės Long Ailendo arba saldžiarūgštės arbatos!
- Ekonomiškas sprendimas, kaip pridėti aukščiausios kokybės citrinų į bet kokį kokteilį ar nealkoholinį gėrimą

Kamštelių dydžiai

FULL - POUR

- Didžiausia anga tiršties mišiniams.
- Puikiai tinka pilti tirštą, klampų mišinį su vaisių dalelėmis arba be jų.

„Finest Call“ skoniai*, turintys FULL-POUR kamštelius:

Strawberry Puree, Peach Puree, Mango Puree, Passion Fruit Puree, Watermelon Puree, Premium Bloody Mary Mixer, Piña Colada Mixer:



FULL-POUR

CONTROL - POUR

- Puikus angos dydis skystesnių produktų, pvz. sulčių ir sulčių pagrindu pagamintų kokteilių mišinių, srautui reguliuoti.
- Šio kamščelio anga apriboja produkto srautą tiek, kad profesionalūs barmenai galėtų laisvai pilti reikiamą dozę.

„Finest Call“ skoniai*, turintys CONTROL-POUR kamštelius:

Sweet & Sour Mixer, Margarita Mixer, Mojito Mixer, Pornstar Martini Mixer, Elderflower Syrup.



CONTROL-POUR

LIQUOR - POUR

- Puikus angos dydis skystesnių produktų, pvz. sulčių ir sulčių pagrindu pagamintų kokteilių mišinių, srautui reguliuoti.
- Šio kamščelio anga apriboja produkto srautą tiek, kad profesionalūs barmenai galėtų laisvai pilti reikiamą dozę.

„Finest Call“ skoniai*, turintys LIQUOR-POUR kamštelius:

Sugar Syrup, Grenadine Syrup, Blue Curacao Syrup, Lime Cordial from Concentrate, Single pressed Lemon Juice, Cosmopolitan Martini Mix



LIQUOR-POUR

Populiariausių kokteilių receptai



Piña Colada

120 ml Piña Colada Mixer
30 ml balto romo
2 puodeliai ledo

Sumaišykite ingredientus maišytuve iki vientisos masės ir patiekite.

Papuošimas

Ananaso ir kokoso
griežinėliai

Taurė

Hurricane Glass



Painkiller

90 ml Piña Colada Mixer
60 ml Pusser romo
15 ml tamsaus romo
15 ml apelsinų sulčių

Sumaišykite ingredientus, išskyrus tamsųjį romą, maišymo stiklinėje, užpildytoje ledu. Suplakite ir nukoškite ant šviežio ledo. Ant viršaus užpilkite tamsaus romo.

Papuošimas

Mango griežinėliai

Taurė

Tall/Collins Glass



Mango Colada

120 ml Piña Colada Mixer
30 ml Mango Puree Mix
45 ml bananinio romo
2 puodeliai ledo

Į stiklinės dugną supilkite tyrę. Sumaišykite kitus ingredientus maišytuve. Ištrinkite iki vientisos masės ir supilkite į stiklinę.

Papuošimas

Mango ir kokoso
griežinėliai

Taurė

Hurricane Glass



Strawberry Sparkler

60 ml Mojito Mixer
30 ml Strawberry Puree Mix
15 ml Aperol
Užpildykite putojančiu vynu

Sumaišykite ingredientus, išskyrus putojantį vyną, maišymo stiklinėje, užpildytoje ledu. Suplakite ir nukoškite į stiklinę. Ant viršaus užpilkite putojančiu vynu.

Papuošimas

Šviežios braškės ir
mėtos

Taurė

Champagne Flute



Frozen Strawberry Margarita

120 ml Strawberry Puree Mix
45 ml tekilos
2 puodeliai ledo

Sumaišykite ingredientus maišytuve. Išmaišykite iki vientisos masės ir supilkite į stiklinę.

Papuošimas

Šviežių braškių
arba citrinų
griežinėliai

Taurė

Marini/Cocktail
Glass



Frozen Strawberry Daiquiri

60 ml Mojito Mixer
30 ml Strawberry Puree Mix
15 ml Aperolio
Užpilti putojančiu vynu

Sumaišykite ingredientus, išskyrus putojantį vyną, maišymo stiklinėje, užpildytoje ledu. Suplakite ir nukoškite į stiklinę. Ant viršaus užpilkite putojančiu vynu.

Papuošimas

Šviežios braškės ir
citrinos

Taurė

Champagne Flute



Frozen Mango Margarita

120 ml Mango Puree Mix
45 ml tekilos
2 puodeliai ledo

Sumaišykite ingredientus maišytuve. Išmaišykite iki vientisos masės ir supilkite į stiklinę.

Papuošimas

Mango griežinėliai

Taurė

Tall/Collins Glass



Finest Call Mango Sour

30 ml Mango Puree Mix
90 ml Lemon Sour Mixer
45 ml viskio

Sumaišykite ingredientus maišymo stiklinėje, užpildytoje ledu. Suplakite ir nukoškite ant šviežio ledo.

Papuošimas

Citrinos ir mango
griežinėliai

Taurė

Rocks Glass



Rock Glass



Tall/Collins Glass



Tulip



Martini/Cocktail Glass



Champagne Flute



Hurricane Glass

Populiariausių kokteilių receptai

Flaming Mangoes

30 ml Mango Puree Mix
30 ml tekilos
15 ml cinamoninio viskio

Sumaišykite ingredientus maišymo stiklinėje, užpildytoje ledu. Suplakite ir nukoškite ant šviežio ledo.

Papuošimas
Laimo griežinėliai

Taurė
Rocks Glass



Frozen Passion Fruit Bellini

90 ml Passion Fruit Puree Mix
90 ml Prosecco
2 puodeliai ledo

Sumaišykite ingredientus maišytuve. Išmaišykite iki vientisos masės ir supilkite į stiklinę.

Papuošimas
Švieži pasifloros vaisiai, citrinos arba laimo griežinėliai

Taurė
Champagne Flute



Passionate Wallbanger

60 ml Passion Fruit Puree Mix
30 ml degtinės
15 ml vanilės likerio
90 ml apelsinų sulčių

Sumaišykite ingredientus maišymo stiklinėje, užpildytoje ledu. Suplakite ir nukoškite ant šviežio ledo.

Papuošimas
Šviežias apelsinas

Taurė
Tall/Collins Glass



Passion Fruit Mojito

45 ml Passion Fruit Puree Mix
45 ml romo
10 mėtų lapelių
4 laimo skiltelės
Užpildykite sodos vandeniu

Sumaišykite mėtas ir laimo citrinas į stiklinės, užpildytos ledu, dugną. Sumaišykite likusius ingredientus ir užpilkite sodos vandeniu.

Papuošimas
Šviežios žaliosios citrinos griežinėliai, mėta

Taurė
Tall/Collins Glass



Cucumber Mojito

90 ml Mojito Mixer
45 ml baltojo romo
3-5 griežinėliai agurko
Užpildykite sodos vandeniu

Sumaišykite agurkus į stiklinės dugną ir užpildykite ledu. Sumaišykite romo ir mojito mišinį. Suplakite ir supilkite į servavimo stiklinę ant susmulkinto ledo. Užpilkite sodos vandeniu.

Papuošimas
Agurkai, žaliosios citrinos ir mėtos

Taurė
Tall/Collins Glass



Mint Daiquiri

90 ml Mojito Mixer
45 ml white rum

Sumaišykite ingredientus maišymo stiklinėje, užpildytoje ledu. Suplakite ir nukoškite į atšaldytą stiklinę.

Papuošimas
Šviežios žaliosios citrinos ir mėtos

Taurė
Martini/Cocktail Glass



Frozen Margarita

150 ml Margarita Mixer
45 ml tekilos
2 puodeliai ledo

Sumaišykite ingredientus maišytuve. Išmaišykite iki vientisos masės ir supilkite į stiklinę.

Papuošimas
Šviežios žaliosios citrinos ir mėtos

Taurė
Tall/Collins Glass



Blue Margarita

15 ml Blue Curacao Syrup
90 ml Margarita Mixer
45 ml tekilos

Sumaišykite ingredientus maišymo stiklinėje, užpildytoje ledu. Suplakite ir nukoškite ant ledo.

Papuošimas
Citrinų griežinėliai

Taurė
Rocks Glass



Rock Glass



Tall/Collins Glass



Tulip



Martini/Cocktail Glass



Champagne Flute



Hurricane Glass

Populiariausių kokteilių receptai



Watermelon Mojito

45 ml Watermelon Puree Mix
45 ml romo
10 mėtų lapelių
4 laimo skiltelės
Užpildykite sodos vandeniu

Sumaišykite mėtas ir citrinas į stiklinės, užpildytos ledu, dugną. Sumaišykite likusius ingredientus ir užpilkite sodos vandeniu

Papuošimas

Žaliosios citrinos ir
arbūzas

Taurė

Tall/Collins Glass



Cosmopolitan

60 ml Cosmopolita Martini Mix
45 ml citrusinių vaisių degtinės
15 ml Triple Sec
15 ml Lime Cordial Mix

Sumaišykite ingredientus maišymo stiklinėje, užpildytoje ledu. Suplakite ir nukoškite į atšaldytą stiklinę.

Papuošimas

Citrinos žievės
griežiniai

Taurė

Martini/Cocktail
Glass



Pornstar Martini

90 ml Pornstar Martini Mix
45 ml degtinės
Prosecco

Sukratykite ir nukoškite į atšaldytą martini taurę ir patiekite su Prosecco taurele šalia.

Papuošimas

Džiovintas
pasifloro vaisius

Taurė

Martini/Cocktail
Glass



Malibu Mai Tai

90 ml Sweet & Sour Mixer
15 ml Single Pressed Lemon Juice
15 ml Grenadine Syrup
30 ml kokosinio romo
15 ml amareto
30 ml ananasų sulčių

Sumaišykite ingredientus maišymo stiklinėje, užpildytoje ledu. Suplakite ir nukoškite ant šviežio ledo.

Papuošimas

Švieži apelsinai ir
vyšnios

Taurė

Tall/Collins Glass



Chiptole Bloody Mary

120 ml Bloody Mary Mixer
45 ml degtinės
3 šlakeliai Tabasco padažo

Sudėkite ingredientus stiklinėje ant ledo. Išmaišykite, papuoškite ir patiekite.

Papuošimas

Pipirų, druskos ir
kepsnių prieskonių
mišinys

Taurė

Tall/Collins Glass



Spicy Queen Mary

120 ml Bloody Mary Mixer
45 ml džino

Sudėkite ingredientus stiklinėje ant ledo. Išmaišykite, papuoškite ir patiekite.

Papuošimas

Jalapenas, salierai,
sūris, druska ir
kepsnių prieskoniai

Taurė

Tulip



Extra Spicy Chilada

90 ml Bloody Mary Mixer
30 ml Lime Cordial
90 ml šviesaus alaus

Sudėkite ingredientus stiklinėje ant ledo. Išmaišykite, papuoškite ir patiekite.

Papuošimas

Laimo griežinėlis

Taurė

Tall/Collins Glass



Premium Bloody Mary

120 ml Bloody Mary Mixer
45 ml degtinės

Sudėkite ingredientus stiklinėje ant ledo. Išmaišykite, papuoškite ir patiekite.

Papuošimas

Druska, kepsnių
prieskoniai,
daržovių iešmelis.

Taurė

Tall/Collins Glass



Rock Glass



Tall/Collins Glass



Tulip



Martini/Cocktail Glass



Champagne Flute



Hurricane Glass



„Finest Call“ jau
80 šalių ir toliau plečiasi

NORTH AMERICA

UNITED STATES
CANADA
MEXICO

CENTRAL AMERICA

BELIZE
COSTA RICA
EL SALVADOR
GUATEMALA
HONDURAS
NICARAGUA
PANAMA

CARIBBEAN

ARUBA
BAHAMAS
BARBADOS
BONAIRE
BRITISH VIRGIN ISLANDS
CAYMAN ISLANDS
CURACAO
DOMINICAN REPUBLIC
JAMAICA
TURKS & CAICOS ISLANDS
PUERTO RICO
TRINIDAD
ST. MAARTEN
US VIRGIN ISLANDS

SOUTH AMERICA

EQUADOR
PERU
COLOMBIA
URUGUAY
PARAGUAY
SURINAME
SAN ANDRES ISLAND

EUROPE

ENGLAND
SCOTLAND
WALES
IRELAND
SWITZERLAND
CYPRUS
DENMARK
FINLAND
MALTA
NETHERLANDS
NORWAY
SWEDEN
AUSTRIA
BULGARIA
CROATIA
GERMANY
GREECE
ITALY
POLAND
PORTUGAL
ROMANIA
SLOVENIA
SPAIN
MONTENEGRO
Lithuania (2024)

AUSTRALIA

AUSTRALIA
NEW ZEALAND

AFRICA

SOUTH AFRICA
MAURITIUS
NIGERIA
NAMIBIA
SEYCHELLES

PACIFIC ISLANDS

TAHITI
FIJI

ASIA

HONG KONG
SOUTH KOREA
TAIWAN
SINGAPORE
MALAYSIA
INDIA
PHILIPPINES

MIDDLE EAST

LEBANON
JORDON
BAHRAIN
OMAN
IRAQ
UNITED ARAB EMIRATES



Association
INTERNATIONAL BARTENDERS
ASSOCIATION

FBA reiškia „Flair Bartending Association“ (Flair barmenų Asociacija). Ši organizacija yra skirta flair barmenams, kurie atlieka triukus su buteliais, stiklinėmis ir kitais baro įrankiais, derindami šou elementus su gėrimų ruošimu. FBA organizuoja konkursus, teikia mokymus ir skatina šio unikalojo barmenų stiliaus plėtrą visame pasaulyje. „Finest Call“ – pagrindinis asociacijos rėmėjas.

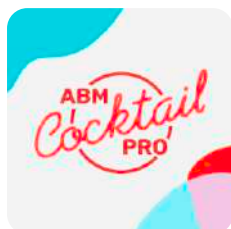
Amerikoje, Europoje ir Azijoje. 2007 m. „Finest Call“ didžiavosi galėdama prisijungti prie „World Flair Association“, kad toliau remtų sportą ir iškeltų naujus entuziastus. „Finest Call“ buvo pagalbinis partneris Pasaulio Flair asociacijos konkursuose.



WORLD FLAIR ASSOCIATION
WFA



Daugiau FINEST CALL
kokteilių receptų
rasite čia:



Visit ABM Cocktail Pro
for delicious recipes

POUR WITH PRIDE!

- Ⓢ KOSHER
- 🌿 ALL NATURAL FLAVORS
- 🌱 VEGAN

