



05.02.2007

Februar 2007. CONELLY Cocktails oder die Revolution der Cocktailkultur!

Lustenau. Eine Getränkeinnovation aus Österreich setzt zur Revolution der Cocktailkultur an. Die Gebrüder Günter und Hannes Hämmerle entwickelten gemeinsam CONELLY Cocktails. In zwei Dosen, verbunden durch einen roten Ring, sind je eine Spirituosen- und eine Fruchtsaftmischung getrennt abgefüllt. Eiswürfel in den Shaker, die gekühlten CONELLYs dazu, kräftig schütteln und im mit Eis gefüllten Cocktailglas anrichten. Perfekt!

Günter Hämmerle zum kompromisslosen Qualitätsanspruch des Unternehmens: „CONELLY Cocktails haben Barkeeper-Qualität und bestehen aus bis zu acht Einzelkomponenten, die sich untereinander jedoch nicht auf Dauer vertragen. So zerstört Alkohol schon ab einem geringen Prozentsatz die Pektinstruktur von Fruchtsäften. Indem wir also Spirituosen und Fruchtsaft vorportionieren und bis zum Shaker trennen, schmecken unsere Cocktails immer frisch.“

Bei der Auswahl der Drinks hat sich CONELLY an den internationalen „Cocktail-Charts“ orientiert. Aktuell gibt es die CONELLY Cocktails in fünf Sorten: Mai Tai, Planters Punch, Sex on the Beach, Lady Killer oder Tequila Sunrise. Weitere Cocktailvarianten sollen folgen, zudem ist geplant, alkoholfreie Cocktails ins Programm aufzunehmen – damit auch Autofahrer(innen) oder Jugendliche nicht auf den Genuss verzichten müssen.

Perfekter Genuss mit Verantwortung ab 18 Jahren!

www.conelly-cocktails.com