



THREE CENTS



Créé par des barmen, pour des barmen

Composée de 7 sodas et 4 tonics, Three Cents est une gamme artisanale sans conservateurs, sans arômes et colorants artificiels. Créé par des bartenders passionnés à la recherche d'excellence pour satisfaire les exigences du métier et de leurs pairs, Three Cents est le moyen le plus simple de créer des cocktails les plus savoureux et équilibrés, en quelques secondes.

LA PALOMA

En 2014, un groupe de barmen avant-gardistes grecs crée le premier mixer au pamplemousse rose pour la réalisation de leur cocktail Paloma au sein de leur établissement. De cette recherche de qualité et face à l'engouement de leurs pairs un peu partout en Europe pour leur produit, naîtra une gamme complète de sodas et tonics artisanaux, conçue sur mesure pour les bartenders les plus exigeants.

GAZÉIFICATION

Three Cents est gazéifié à pression maximale en utilisant la température la plus basse possible pour produire des sodas particulièrement pétillants offrant une effervescence de longue durée. Three Cents est conçu avec soin pour équilibrer les ingrédients et faire ressortir les arômes d'un cocktail ou d'un long drink, tout en maintenant un niveau parfait de carbonisation et malgré le process de dilution naturel d'un cocktail.

INSPIRATION

La gamme Three Cents est inspirée de la gazéification des fontaines à sodas des années 1930 aux USA. Lors de la Grande Dépression, ces boissons rafraîchissantes à base d'eau gazeuse coûtaient Two Cents, Three Cents lorsque l'on rajoutait du sirop.

Idée cocktail

PALOMA

- 4 cl Tequila Casamigos Blanco
- 10 cl Three Cents Pink Grapefruit soda
- Option : 2 cl jus de citron vert frais
- Garnish : tranche de pamplemousse rose.



Origine : Grèce
Degré d'alcool : 0°