



kukki – trendige Convenience-Cocktails bei der Gmür AG, Zürich:

Dank kukki – Cocktail-Service ohne Aufwand!

kukki Cocktails sind tiefgekühlte Fertig-Mix-Getränke in Flaschen, welche lediglich in einem eigens dafür entwickelten Toaster aufgetaut werden müssen. Sie sind innert 30 Sekunden servierbereit und schmecken so wie die von einem Barkeeper manuell gemixten Cocktail-Drinks. Das eröffnet den Event-, Bar- und Gastro-Unternehmern neue Möglichkeiten, ihr Getränke-Angebot auch auf trendige Cocktails und Drinks auszudehnen!

Text: GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech, Fotos: zVg.

Boston, Mint Passion, El Presidente, Sex on the Beach, Mojito und Guarana Grapefruit: Für die Zubereitung dieser Cocktail-Klassiker benötigt ein Barkeeper in der Regel 18 verschiedene Zutaten sowie Eiswürfel und ein Mix-Equipment – oder aber er serviert einfach kukki Cocktails – die Drinks mit dem hohen Convenience-Faktor, welche seit rund einem Jahr auch in der Schweizer Bar-, Gastro- und Event-Szene für Furore sorgen. kukki sind (mit einer innovativen Kühltechnologie)

tiefgefrorene alkoholische Fertig-Cocktails in Flaschen, in welchen neben frischen Säften, Sirupen und hochwertigen Spirituosen sogar Obstgarnituren und Eiswürfel enthalten sind.

Innovative Auftau-Technologie als Basis des Erfolgs

Schon nach kurzem Auftauen in den Flaschen sind die kukki Premium Cocktails servierfertig: Flüssigkeit wird



Speditiver Cocktail-Service ohne Aufwand: Die kukki Flasche in den eigens entwickelten (und neu designeten) Toaster

flüssig, Eis bleibt Eis – Geschmack und Fruchtigkeit sind so intensiv wie aus dem Shaker. Das Geheimnis hinter den Convenience-Cocktails: Die Flaschen mit den kukki Cocktails müssen lediglich in einen eigens entwickelten Toaster gesteckt werden, welcher die Getränke mithilfe von Infrarotstrahlen in nur 30 Sekunden auftaut. Die Glasflaschen bleiben dabei genauso unversehrt wie die in den kukki Flaschen enthaltenen Obstgarnituren und Eiswürfel.

Speditiver Cocktail-Service ohne Aufwand

Das ermöglicht einen speditiven Cocktail-Service auch bei Grossveranstaltungen und bei Events mit vielen Gästen, welche in kürzester Zeit mit einem Drink bedient sein wollen. Gerade auf grossen Events oder Messen ist bekanntlich schneller und guter Service gefragt. Zudem kann dank der einfachen Zubereitung jede Servicekraft bei der Cocktail-Zubereitung hinter der Bar mit anpacken – und nicht nur der ausgebildete Barkeeper! Das eröffnet Bar-, Event- und Gastro-Unter-

					
Boston	Mint Passion	El Presidente	Sex on the Beach	Guarana Grapefruit	Mojito
Gin, Grenadinsirup, Orangensaft und Zitronensaft 10,3 % vol.	Wodka, Passionsfruchtlikör, Maracuja-, Limetten-, Zitronensaft, und frische Minze 10,3 % vol	Brauner Rum, Grenadinsirup, Ananassaft und Limettensaft 10,3 % vol.	Wodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Sauerkirschaft und Orangensaft 10,3 % vol.	Grapefruitlikör mit Guarana-Extrakt, Wasser, Wodka, Zitronensaft, Pink Grapefruitsaft, Orangensaft 10,3 % vol.	Limetten- Minz-Likör, Wasser, weißer Rum, Zitronensaft, Limettensaft 10,3 % vol.



stecken, nach 30 Sekunden die Cocktail-Flasche entnehmen, kurz schütteln und dem Gast servieren.

nehmern neue Möglichkeiten, ihr Cocktail- und Drink-Angebot attraktiver zu gestalten.

Die frischen to-go-Drinks sind nicht nur geschmackvoll und schnell serviert – sie bedürfen auch keinerlei logistischen Aufwand. Eiswürfel- und Spülmaschine, Saft- und Spirituosenauswahl, Schnittobst, Gläser – all das, was beim manuellen Mixen von Cocktails nötig ist, fällt bei der integrierten Convenience-Alternative von kukki weg.

Kühl-Technologie bringt Gäste zum Staunen

Dass Obst und vor allem Eiswürfel gleich in der Flasche mitserviert werden, ist weltweit einzigartig und beeindruckt die Gäste schon bei der Zubereitung. Andreas Romanowski, einer der drei Gründer von kukki, betont: «Unsere Technologie löst bei den meisten Gästen Verblüffung aus. Weshalb die Flasche im Toaster nicht platzt? Das ist nichts als ein physikalisches Gesetz. Mit Hilfe unserer selbst entwickelten Maschine füllen wir die Flaschen mit bereits gefrorenen Eiswürfeln ab. So dehnen sie sich beim Auftauen nicht weiter aus.»

Und weil Alkohol einen niedrigeren Gefrierpunkt hat als Wasser und die Eiswürfel unter hohem Druck gepresst werden, bleiben sie in Form, auch wenn das Spirituosengemisch die perfekte Trink-Temperatur erreicht. Einmal getoastet, bleiben die Flaschen mit ihrem trendigen Inhalt über eine Stunde lang kühl.

Trendige Sorten für jeden Geschmack

Ob herb, süß oder spritzig – im kukki Cocktail-Sortiment findet jeder seine Favoriten. Während Rum-Fans mit dem aromatischen El Presidente anstossen, bevorzugen Gin-Liebhaber den klassischen Boston. Der Sex on the Beach vereint Wodka mit natürlichen Pfirsich-, Ananas-, Sauerkirsch- und Orangen-Noten. Auch der Mint Passion verspricht erfrischenden Genuss – ein Mix von Wodka, Passionsfrucht-Likör, Maracuja-, Limetten- und Zitronensaft sowie frischer Minze.



Das sind die neuen trendigen kukki Cocktails: Guarana Grapefruit mit Wodka und Mojito mit weissem Rum.

Neu ins Sortiment aufgenommen wurde der beliebte Mojito-Cocktail, bestehend aus Limetten-Minz-Likör, Wasser, weissem Rum sowie Zitronen- und Limettensaft. Äusserst erfrischend ist auch der neue Guarana Grapefruit-Drink, bestehend aus Grapefruit-Likör, Guarana-Extrakt, Wasser, Wodka, Zitronensaft, Pink Grapefruit und Orangensaft.

Für die Kunden aus der Gastro-, Event- und Entertainment-Branche bietet kukki exklusive Rezepturen.

Videos auf 

Erhältlich bei:

Gmür AG, Frisch- & Tiefkühlprodukte
Aargauerstrasse 3, 8048 Zürich
Tel. 044 446 88 88
bestellungen@gmuer.ch
www.gmuer.ch