Desde **Bold Drinks** hemos creado una solución de coctelería terminada rentable y sostenible para el canal HORECA:

- "Cocktails Ready To Serve" + "ecoSpirits" uniendo rentabilidad, sostenibilidad, digitalización y estandarización.
- MOJITO sostenible "Ready To Serve" con ingredientes naturales, 14,9 % vol., vegano y sin gluten.
- Alta rentabilidad y con un "Perfect Serve" estandarizado, de cada litro se obtienen 8 cocktails ya terminados.
- En un formato **sostenible y retornable** de 4,5L con un sistema circular de envasado de circuito cerrado que reduce hasta un 95% los residuos de vidrio de un solo uso y entre un 60% 90% la emisión de huella de carbono.
- Ahorrando mermas, productos, tiempo de ejecución y gestión de residuos, eliminando más de 6 botellas de vidrio de un solo uso por cada ecoTote de 4,5L. y obteniendo métricas de consumo gracias al sistema digital Circular One.
- Ofrece un servicio "On Tap" perfecto a través de su Smart Pour **sin necesidad de personal cualificado**, con la posibilidad de **personalización** a través de la etiqueta y brandeado de los eco Totes
- Exclusivo para canal HORECA, grandes cadenas hoteleras y referentes del sector de la hostelería y a lo utilizan, como Mandarin Oriental, Soho House, Marriott, Hyatt, Paradiso, Savoy, Four Seasons y Meliá Hotels Internacional.
- Ya disponible.







BE BOLD.
DRINK BOLD.

Luis Laborda
686 92 40 11 / <u>luis.laborda@bolddrinksbcn.com</u>
www.bolddrinksbcn.com