

EST.

Old Parr

1871



QUE LO HACE ESPECIAL:

- 1** Inspirado en la historia de **Tomas Parr** el hombre mas longevo de Inglaterra.
- 2** Un Whisky Escoces con corazón Colombiano, un producto cercano que acompaña nuestros grandes momentos y mejores celebraciones.
- 3** Amado por los colombianos es un whisky que nos permite disfrutar la belleza de nuestro país gracias a su versatilidad.

EST. **Old Parr** 1871

SERVICIO RECOMENDADO

GOLDEN HOUR

Cítrico Refrescante

INGREDIENTES

- 45 ml. Whisky Old Parr 12 Años
- 90 ml. Soda
- 15 ml. Zumo de naranja
- 15 ml. Zumo de limón
- 3 gr. Naranja común



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En un vaso corto agregar hielo hasta el tope.
2. Verter Whisky Old Parr 12 años, almíbar simple, zumo de naranja y zumo de limón.
3. Completar con soda.
4. Con la cuchara de bar mezclar hasta integrar todos los ingredientes.
5. Decorar con una rodaja de naranja.

Costo total producto..... **\$8.954**

% Costo producto **30%**

Rentabilidad despues
de impuestos..... **\$18.646**

% Rentabilidad **62%**

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$30.000

SERVICIO RECOMENDADO

INSIGNIA OLD PARR

Cítrico Refrescante

INGREDIENTES

- 45 ml. Whisky Old Parr 12 Años
- 22 ml. Zumo de limón
- 45 ml. Sirope de Flor de Jamaica cítrico
- 60 ml. Soda
- 6 gr. Sal marina
- 2 Unid. Naranja



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Realizar una crusta con sal marina.
2. Llena un vaso largo con hielo.
3. Vierte el Whisky Old Parr 12 años, sirope de flor de jamaica cítrico y zumo de limón directamente en el vaso.
4. Completar con soda.
5. Mezclar con una cuchara de bar para combinar los ingredientes.
6. Decora con una rodaja de naranja.

Costo total producto..... \$9.102

% Costo producto 22%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$29.538

% Rentabilidad 70%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$42.000

OLD PARR FASHION

Cítrico Refrescante

INGREDIENTES

- 45 ml. Whisky Old Parr 12 Años
- 15 ml. Almíbar simple
- 3 ml. Bitters
- 2 gr. Naranja común



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En el vaso mezclador agregar almíbar simple, gotas amargas y Whisky Old Parr 12 años.
2. Agregar hielo y con la cuchara de bar refrescar hasta enfriar.
3. Servir en vaso corto con hielo.
4. Decorar con piel de naranja.

Costo total producto.... \$10.857

% Costo producto 32%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$20.423

% Rentabilidad 60%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$34.000

OLD SPRITZ

Refrescante Afrutado

INGREDIENTES

- 45 ml. Whisky Old Parr 12 Años
- 120 ml. Cerveza BBC Rose
- 15 ml. Zumo de limón
- 22 ml. Sirope arándanos
- 2 gr. Hierbabuena



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Llena una copa con hielo.
2. Vierte el Old Parr, el sirope de arándanos y el jugo de limón fresco directamente en la copa.
3. Completa con la cerveza BBC Rose.
4. Mezcla suavemente con una cuchara de bar para combinar los ingredientes.
5. Decora con una ramita de hierbabuena.

Costo total producto..... \$10.309 % Costo producto 23%

Rentabilidad despues % Rentabilidad 69%
de impuestos..... \$30.171

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$44.000

WHISKY & COLA

Efervescente Refrescante

INGREDIENTES

45 ml. Whisky Old Parr 12 Años

150 ml. Coca-cola

1 unid. Rodaja de limón



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Llena un vaso largo con hielo.
2. Vierte whisky Old Parr directamente sobre el hielo.
3. Completa con la Coca-Cola.
4. Mezcla suavemente con una cuchara de bar.
5. Bordea el vaso con una rodaja de limón para añadir un toque cítrico.
6. Sirve inmediatamente y disfruta.

Costo total producto..... **\$8.002**

% Costo producto **25%**

Rentabilidad despues
de impuestos..... **\$23.398**

% Rentabilidad **67%**

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$35.000

INSPIRACIÓN

EST. **Old Parr** 1871

PERFIL DE SABOR

CÍTRICO

Naranja
Toronja
Mandarina

FRUTAL

Piña
Lulo
Coco

REFRESCANTE

Agua tónica
Ginger Ale
Soda

HERBAL

Jengibre
Romero
Manzanilla

MARIDAJES

CONTRASTE

Ceviches y mariscos
Panceta de cerdo

SIMILITUD

Quesos ahumados
Barbacoa

GEOGRÁFICO

Fish and chips
Postres con frutos
rojos