# Zoco: Lo que de verdad nos une

Líder en el mercado,  **Zoco** se ha consolidado como la marca de referencia entre los pacharanes en España. De cada dos copas que se consumen de pacharán, casi una es de Zoco.

**Pacharán Zoco** es también el primer pacharán en comercializarse, desde 1956, y ostenta la Indicación Geográfica de “Pacharán Navarro”, lo que supone cumplir con todos los requisitos del Consejo Regulador: calidad y cantidad de materias primas, método de producción y realización de todo el proceso en Navarra. El sello del Consejo Regulador es la garantía de un producto tradicional y de calidad controlada. Saborear una copa de **Pacharán Zoco** es saborear en esencia una tradición centenaria; un macerado de endrinas 100% navarras en anís natural que no contiene ningún otro tipo de agentes aromatizantes ni colorantes.

Para seguir creciendo como marca y conectar con las nuevas generaciones, Zoco evolucionó su icónica botella, modernizando sus líneas a través de un diseño octogonal transparente para mostrar su gran calidad del líquido sin perder sus elementos diferenciadores, como el texturizado de los laterales.

Desde hace más de 60 años, ésta icónica bebida (uno de los más importantes licores de España por su volumen) ha estado presente en infinidad de momentos compartidos con los que más nos importan, siendo nosotros mismos, sin prisas, disfrutando del sabor de la auténtica amistad.

Se recomienda su consumo en copa acompañado de hielo o en forma de chupito. Porque ya sea a la manera más tradicional o innovadora, después de una comida o durante una reunión por la tarde, tomar un **Pacharán Zoco** siempre supone compartir un momento especial.

**Web de producto:**[www.pacharanzoco.com](http://www.pacharanzoco.com/)

**Berezko: El Primer Pacharán de Añada**

Berezko: lo nuestro, lo natural, lo que nos define. Berezko Patxarana es un pacharán único, personal, con el que pretendemos alcanzar la máxima expresión a  través del cuidado del más mínimo detalle. La máxima expresión de la fruta, los arañones, a través de una rigurosa selección de los mejores frutos de cada año; pero sobre todo buscando representar lo más singular de cada añada. Eso es lo que mejor define Berezko: el primer pacharán de añada del mercado.

Cada año seleccionamos los frutos de las 70 hectáreas de endrinas que cultivamos en Tierra Estella para encontrar aquéllas que mejor representan la tipicidad del año. Y las maceramos durante tres meses en un anisado especialmente elaborado para destacar la fruta ya que nuestro principal objetivo es ese: mantener intacto el aroma que mejor expresa la añada.

Tras una cuidadosa filtración llenamos con nuestro Berezko Patxarana unas botellas muy especiales: muy oscuras, negras, que buscan un parecido a las obras en metales oscuros, oxidados, de los escultores  Oteiza y Chillida a quienes queremos homenajear por su aportación a la cultura navarra y vasca. Después las etiquetamos indicando de forma destacada el nombre con el que nos referimos  a nuestro pacharán, Berezko Patxarana, con unas letras evocadoras del paisaje urbano que nos encontramos en las calles del casco antiguo de Pamplona ya que es la misma tipografía con la que leemos  los nombres de bares y restaurantes.

También, en la etiqueta identificamos la añada. Porque cada añada es diferente, única, como nuestro Berezko Patxarana. El primer pacharán de añada, una auténtica vendimia seleccionada al más puro estilo de los vinos de autor.

**Web de producto:**www.berezko.es

# El original Limoncello de Sorrento.

**Villa Massa,** presente en más de 50 países, es la marca líder mundial en la categoría premiun del tradicional “Limoncello”.

A finales del siglo XIX, cuando en **Villa Massa** (ubicada en Piano de Sorrento, corazón de la península sorrentina), se recibían huéspedes, la tradición pedía que no faltase nunca una invitación a un licor del fruto del Limonero de Familia. Con el propósito de difundir la infusión elaborada con precioso Limón de Sorrento, los hermanos Stefano y Sergio fundaron en 1991 **Villa Massa**. Nació así "El tradicional Limoncello de Sorrento" **Villa Massa**.

**Villa Massa, es un producto totalmente natural, que**se elabora utilizando exclusivamente los aceites esenciales de la piel de los limones frescos de la calidad "Limón de Sorrento”, que es la única que tiene el reconocimiento Europeo de "Indicación Geográfica Protegida"(I.G.P.).

Respetando la receta de la Familia, elaborado y utilizando técnicas de producción modernas y eficientes**, Villa Massa** ha llegado a los mejores restaurantes y bodegas del mundo con los más importantes reconocimientos internacionales.

**Villa Massa** se debe tomar muy frío, del congelador, en chupito como digestivo. También con tónica y albahaca, para degustar un combinado muy refrescante, que acompaña el más auténtico aperitivo italiano.

**Web de producto:**[www.villamassa.com](http://www.villamassa.com/)

**El Sabor del Auténtico Orujo**

**El Afilador** ofrece una gran gama de orujos, licores y cremas, elaborados de forma tradicional, por la 4ª generación de una familia gallega dedicada a la elaboración de licores tradicionales de su tierra de origen.

Con una alta diferenciación en sabor respecto a los principales competidores. **El Afilador** sabe al Auténtico Orujo Gallego: aroma fresco y afrutado y una gran presencia de aromas y sabores a pasas e incluso notas de higos secos.

Es una Marca con Origen, la primera en embotellar orujo en España (en 1943), utilizando sólo aguardientes 100% naturales. No usa para su elaboración ningún aditivo, ni conservantes.; pero sí las mejores materias primas en las cuatro variedades que comercializa: Licor de Hierba, Tradicional (aguardiente), Licor Café y Crema de Licor.

Hoy en día, **El Afilador** se ha convertido en un clásico de los restaurantes, bares y hogares… gracias a su compromiso con la calidad de las materias primas que selecciona rigurosamente, y el cuidado tradicional y natural que ofrecen en la elaboración de sus licores.

# La clásica crema de whiskey irlandés.

**Gressy** es una deliciosa bebida elaborada a partir de crema de leche de la mayor calidad y auténtico whisky irlandés. La tradicional crema elaborada, por concesión de Old Kinkenny Distilling Company (Dublín, Irlanda), según la antigua y clásica fórmula irlandesa, con el mejor whisky importado de Irlanda.

La textura de **Gressy** resulta ligera y responde a los cambios de gustos más actuales. Aún más ligera al paladar, aún más matizada, aún más suave. Así es la nueva fórmula de **Gressy**, con todo el sabor de la mejor crema irlandesa.

**Gressy** es la copa ideal para compartir las horas. Su sabor único y su suave cremosidad se realzan tomándola ligeramente fría, sola o con hielo, como complemento exquisito a un buen café o como base de un delicioso Irish Coffee.