

## INFORMACJA PRASOWA

### NOWE MARKI W PORTFOLIO WYBOROWA PERNOD RICARD

Wyborowa Pernod Ricard rozwija swoje portfolio. Na polski rynek trafiły nowości produktowe: Bumbu – rummy z Barbadosu i Panamy, rzemieślniczy gin McQueen and the Violet Fog oraz trzy japońskie giny KI NO BI.

#### Karaibskie rummy Bumbu

Bumbu to rummy premium, destylowane, starzone i blendowane w historycznych destylarniach karaibskich na Barbadosie i w Panamie. Na polski rynek trafiają trzy wersje:

- Bumbu Original, to rum wytwarzany na Barbadosie. Do produkcji wykorzystywana jest trzcina cukrowa z ośmiu różnych państw Karaibów i Ameryki Południowej. Jest to rum infuzowany z dodatkiem naturalnych przypraw, m.in. wanilii z Madagaskaru, karmelu, cynamonu czy bananów, leżakowany w beczkach po bourbonie przez średnio 5-6 lat, o mocy 40%;
- Bumbu XO – produkowany w Panamie, bardziej wytrawny, leżakowany 6-15 lat w beczkach po bourbonie i finiszowany przez sześć miesięcy w beczkach po sherry oloroso;
- Bumbu Crème – to tak naprawdę likier śmietankowo-rumowy o mocy 15%, z dodatkiem kokosa, cynamonu, kardamonu i mięty. Jego podstawą jest leżakowany kilka lat rum z Panamy. Pasuje do piña colada, mrożonej kawy, można go serwować i do podawania sam na lodzie lub do deserów.



Wszystkie trzy produkty marki Bumbu trafią do szerokiej dystrybucji, we wszystkich kanałach sprzedaży.

#### Gin z Brazylii

McQueen and the Violet Fog – to rzemieślniczy gin z segmentu ultra premium, który jest destylowany w Brazylii, na wzgórzach Jundiaí, w specjalnych tradycyjnych alembikach. Wykorzystano w nim aż 21 składników roślinnych, m.in.: liście bazylii indyjskiej, rozmaryn, koper włoski, trawę cytrynową, pomelo, korzeń irysa, kmin czy anyż. Dzięki temu charakteryzuje się cytrusowym smakiem, łączącym jałowiec z nutami anyżu, rozmarynu i owoców pestkowych. Gin McQueen and The Violet będzie dostępny wyłącznie w sklepach specjalistycznych.



Wyborowa S.A. z siedzibą w Poznaniu, ul. Janikowska 23, 61-070 Poznań, [www.wyborowa-pernod-ricard.com](http://www.wyborowa-pernod-ricard.com);  
Wyborowa S.A. Oddział w Warszawie, ul. Złota 59, 00-120 Warszawa, tel. +48 22 222 38 00, e-mail: [repcja@pernod-ricard.com](mailto:repcja@pernod-ricard.com);  
Zakład Rektyfikacji Spirytusu ul. Janikowska 23, 61-070 Poznań, tel. +48 61 873 12 05;  
Zakład Produkcyjny ul. Jedności 59, 65-018 Zielona Góra, tel. +48 68 353 02 40

### KI NO BI – tercet ginów z Kyoto

Giny KI NO BI wytwarzane są na bazie spirytusu ryżowego, w pierwszej w historii Japonii destylarni, w której produkowane są wyłącznie giny. W produkcji wykorzystywanych jest 11 składników roślinnych (m.in. jałowiec, korzeń irysu, drewno akamatsu, cytryna, imbir, zioła kinome), które zbierane są w najlepszym momencie sezonu, a następnie grupowane wg. smaku i aromatu w tzw. 6 elementów. Tak zestawione poddane są indywidualnej maceracji i destylacji, a następnie zmieszane z wodą Fushimi – pozyskiwaną bezpośrednio ze studni głębinowej zlokalizowanej w destylarni sake Tsuki-no-Katsura z 1675 roku.



Na polski rynek trafiają trzy giny z Kyoto: KI NO BI Dry – niefiltrowany, o mocy 45,7%, nieco mocniejszy KI NO BI Sei (54,5%) oraz KI NO TEA wyprodukowany z wykorzystaniem najszlachetniejszych japońskich herbat z tradycyjnych upraw, o mocy 45,1%.

Wszystkie giny KI NO BI dostępne będą wyłącznie w sklepach specjalistycznych.

### Kontakt dla mediów:

Zuzanna Baranowska-Drzyzga  
[zuzanna.baranowska@pernod-ricard.com](mailto:zuzanna.baranowska@pernod-ricard.com)

Małgorzata Staruch  
Weber Shandwick  
[Malgorzata.staruch@webershandwick.pl](mailto:Malgorzata.staruch@webershandwick.pl)  
M: +48 785 211 381