



BROOM[®]

DRY
GIN

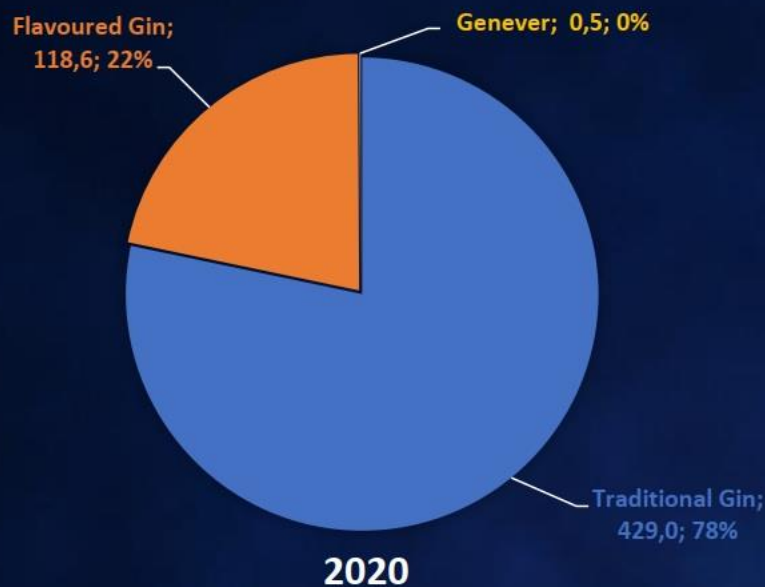


Контекст категории джина Global-Russia

Джин (англ. *gin*) — крепкий алкогольный напиток крепостью не менее 37,5%. Изготавливается путём перегонки зернового спирта с добавлением растительных пряностей, обычно это можжевельная ягода, кориандр, корень дудника (ангелика), корень ириса, миндаль и другие, которые придают джину его характерный вкус. Вкус обычного джина очень сухой, и поэтому джин не всегда употребляется в чистом виде.

Стили джина:

1. Distilled gin
2. London Dry gin
3. Old Tom gin
4. Sloe gin
5. Aged gin
6. Botanical gin
7. Navy strength gin
8. Flavoured gin
9. Genever



Динамика роста категории джин в России,
*1000 9L cases



Глобальный объем продаж джина в Море: 81M 9L cases

*IWSR 2021 data

SMALL BATCH



BROOM

INFUSED WITH HAND-PICKED
BOTANICALS

DRY
GIN



BROOM

Легенда

Shallow and Profound / Грядущее и прошлое

Исторически считается, что Родина джина - Англия, но у каждой истории есть предистория.

Скандинавские племена кочевников-воинов, Бриты и Кельты не только постоянно воевали и оспаривали территориальные вопросы, но и обменивались своими культурными и бытовыми предпочтениями и обычаями.

Традиционным напитком у британцев никогда не был крепкий алкоголь, напротив: пиво, сидр, вино, портвейн и херес. Пить крепкое, жгучее и пьянящее, восклицая СКОЛ, научили британцев племена Викингов, постоянно терроризирующие туманный Альбион.

В средние века Англичане погрузятся в пандемию холеры и лихорадки и будут спасаться можжевельной ягодой от заражения и болезней.

Долгий путь, который проделал джин от аптекарской можжевельной настойки, минув джиновые ванны самой низкой пробы производства почти в каждом доме Лондона и пригорода, утопив Англию в джиновой лихорадке и повальном пьянстве, вылился в рассвет аристократического стиля London Dry gin в викторианской эпохе.



Технология

Джин Broom вдохновлен средневековыми летописями лекарей, аптекарей и алхимиков и отражает подход самых старых рецептов ароматного напитка.

Особая роль в джине отводится можжевеловой ягоде, которая испокон веков считалась самым действенным лекарственным средством. Спасая людей от холеры и чумы, можжевеловый тон занял достойное и непоколебимое место в самых первых рецептурах джина.

Экспертно подобранные ботаникалы самых долго изучаемых трав, кореньев, соцветий и пряностей создают воистину алхимию вкуса.

Мы приготовили для Вас перепрочтение классики:

Встречайте, его величество

Можжевеловая ягода, сезонно собранная вручную в Сербии, мацерируется 5 суток. После этого дистиллируется в медном аламбике объемом 500л при низкой температуре. Это позволяет создать насыщенный тон можжевельника не только в аромате, но и во вкусе.

Это неоспоримое качество помогло зарекомендовать **BROOM** как в простых миксах, так и сложных классических коктейлях



BROOM

Состав

- В **BROOM** помимо традиционных для сухой стилистики джинов можжевельника, цитрусовых, кориандра, ромашки, имбиря, кардамона мы привнесли смелые и пикантные ноты корня ангелики и мускатного ореха.
- *Секретным ингредиентом, который смог усмирить и сбалансировать купаж ароматных спиртов, стал экстракт цветов василька.*
- Насыщенно можжевеловый, многослойный, хорошо сбалансированный, с отчетливым цветочным тоном — **BROOM** идеален для классического G&T, прекрасен в нестареющей коктейльной классике, игрив и неудержим в фантазийных коктейлях.



Дизайн

- Аутентичный бренд джина, вдохновлённый временами викингов и кельтов. Уникальная рецептура и только натуральные ингредиенты (ботаникалы)
- Качество международного уровня: Дизайн разработан самым награждаемым международным независимым агентством Serviceplan
- Сложная иллюстрация передает глубину и таинственность, раскрывает легенду бренда



«Мятое стекло» придает крафтовость и премиальность бутылке, создавая приятные тактильные ощущения



Ворон с ключом, служащий узнаваемым персонажем



Растительный орнамент отражает сложный микс натуральных ботаникалов, создающих алхимию вкуса

Ценовое позиционирование бренда



Аудитория бренда



ИНФЛЮЕНСЕРЫ

1%

Бартендеры;
Барные селебрити



ПОСЛЕДОВАТЕЛИ

9%

Регулярные посетители
баров, потребители джина
и других смешанных
напитков



ТОЛПА

90%

Регулярные
потребители алкоголя:
вина, пива, коктейлей





СТРАТЕГИЯ НАПИТКОВ





- ✓ 41,7%
- ✓ 5 дней мацерации можжевеловой ягоды
- ✓ Холодная дистилляция
- ✓ 12 ботаникалов

Экспертно подобранные ботаникалы, самых долго изучаемых трав, корней, соцветий и пряностей создают воистину алхимию вкуса.

Мы приготовили для Вас перепрочтение классики:

*Встречайте,
его величество*



BROOM Dry and Tonic

50ml **BROOM** Dry Gin
100ml Classic tonic
Sage leafs

BROOM and Ginger

50ml BROOM Dry Gin
100ml Ginger Ale
2 slices of ginger root



GINANAS

50ml BROOM Dry Gin
150ml pineapple juice
15ml Violet liqueur





37,5%
Классическая
рецептура джина с
добавлением
натуральных экстрактов
ягод

Волшебство
переплетения ягод
красной смородины,
малины, клубники и
барбариса в
невероятной симфонии
BROOM PINK



BROOM. Pink & Tonic

50ml **BROOM** Pink
100ml Russian Original Tonic (Schweppes)
Fresh red berries for garnish

Pinky

50ml BROOM Pink
20ml Rose vermouth
20ml Campari



Pink Lady

50ml BROOM Pink
20ml Solerno liqueur (Orange dry)
15ml freshly squeezed lemon juice



Pink Panther

50ml **BROOM** Pink
15ml Simple Syrup
15ml Lemon juice
50ml Sparkling wine dry Rose



