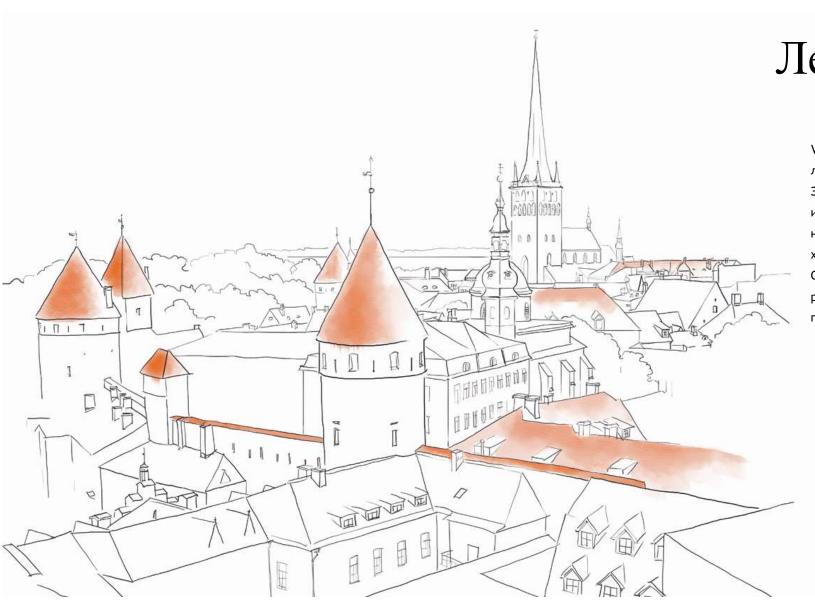




Vana Tallinn





Легендарное начало

Vana Tallinn - это самый популярный в мире эстонский ликер. Один из самых известных брендов, ассоциирующихся с Эстонией. По сей день, с 1960х он производится на том же историческом заводе Liviko. Более полувека назад это было неслыханным делом - «современный ликер со своим характером, сочетающий ром, карамель и цитрусовые». Сегодня же это икона. Посол Эстонии за рубежом. Точный рецепт ликера Vana Tallinn хранится в строжайшем секрете. Он передается лишь от одного производителя ликера другому.





Исключительная история

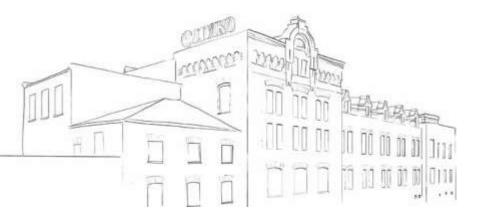
В течение столетий Таллинн играл значительную роль в международной торговле. Ганзейский союз с его купеческими гильдиями и знаменитой Ратушной аптекой гарантировали доступность экзотических специй и других «мировых» ингредиентов даже в Средние века. Одним словом, традиции миксологии были не чужды эстонцам. Все это подготовило почву для рождения в 1960х бренда Vana Tallinn.

Название "Vana Tallinn" было выбрано потому, что столица Эстонии стала популярным туристическим местом. Форма бутылки Vana Tallinn была вдохновлена башнями Старого города в Таллинне, а дизайн этикетки основан на ксилографии Таллинна 17 века. Этот же художественный образ является частью Vana Tallinn по сей день. Благодаря свою уникальному вкусу и характерному внешнему виду Vana Tallinn стал символом как Таллинна, так и Эстонии.

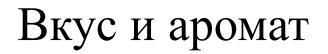


Liviko

25 сентября 1898 года предприятие Liviko считает исторической датой своего рождения. В этот день по приказу императора Российской империи Николая II был заложен первый камень под будущий водочный магазин Кгоопи в Таллинне, в том самом месте, где сегодня располагается производство Liviko. На сегодняшний день предприятие Liviko является флагманом эстонской алкогольной промышленности и одним из крупнейших производителей алкоголя в странах Балтии. Liviko сочетает в себе более чем вековые местные традиции производства алкоголя, стремление учитывать требовательный вкус современных потребителей, а также выпускать лучший алкоголь в мире.







Vana Tallinn - это исключительный ликер. Стручки ванили с апельсином, лимоном и горькими апельсиновыми маслами, щепоткой корицы, смешанной с ямайским ромом придают напитку уникальный бархатистый и экзотический вкус. Что касается аромата, то это великолепное сочетание цитрусовых, ириса, карамели и теплых специй. Мы гордимся тем, что в ходе почти 30-дневного процесса производства используются лишь натуральные компоненты. Большая часть производства осуществляется людьми, а не техникой. Мы считаем, что именно люди являются наилучшими судьями истинного ликера.



















Популярность и награды

Этот необычный ликер пользуется популярностью как дома, так и за границей. Vana Tallinn - это самый популярный в мире эстонский ликер, а также лидер продаж среди ликеров в Эстонии. Vana Tallinn экспортируется почти в 30 стран мира. Германия, Англия, Финляндия, Латвия, Литва, Россия, Украина, США и Япония - и это лишь навскидку. Бутылка Vana Tallinn обязательно имеется в чемоданах путешествующих по миру эстонцев. Подарок, которым можно насладиться в компании как старых, так и новых друзей.

В наши дни семейство товаров Vana Tallinn неоднократно удостаивалось наград Международного конкурса вин и спиртных напитков. То же самое касается и ежегодных титулов «Лучший пищевой продукт Эстонии». Список наград говорит сам за себя.

Лучший алкогольный напиток Эстонии 2014 (Vana Tallinn Signature) Международный конкурс вина и спиртных напитков 2014 - серебро (Vana Tallinn Signature) Международный конкурс вина и спиртных напитков 2014 - бронза (Vana Tallinn Ice Cream) Лучший алкогольный напиток Эстонии 2013 (Vana Tallinn Winter Spice) Лучший алкогольный напиток Эстонии 2011 (Vana Tallinn Heritage)

Международный конкурс спиртных напитков 2010 золото Международный конкурс вина и спиртных напитков 2010 - золото Одобренный вкус 2009 Эстонский конкурс спиртных напитков 2007 - золото Международный конкурс вина и спиртных напитков 2006 - серебро Эстонский конкурс спиртных напитков

2006 - трофей



Vana Tallinn обладает той загадочной «изюминкой», которую нельзя описать словами. Токио или Стамбул, Нью-Йорк или Копенгаген - Vana Tallinn очаровывает вкусы людей по всему миру.

Налейте ликер Vana Tallinn в бокал, добавьте несколько кубиков льда и наслаждайтесь. Разумеется, он также подходит для коктейлей и может послужить приятным сюрпризом в качестве ингредиента.



Ассортимент продукции Vana Tallinn

Ассортимент продукции Vana Tallinn может удовлетворить любой вкус и украсить собой любое мероприятие. Кроме того, ликеры Vana Tallinn также доступны в различных упаковках, так что их вкусы и дизайн подойдут к любому моменту. В настоящее время ассортимент Vana Tallinn может гордиться более чем 27 различными вариациями.



















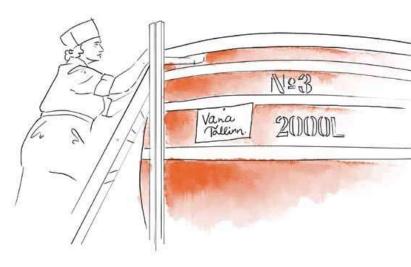


Vana Tallinn

Вот и он. Самый первый, ставший классическим вкус - наш крепкий ликер с мягким ромовым вкусом.

Его вкус подчёркнут несколькими натуральными добавками, включая цитрусовые масла, ваниль и ром, что придает ликеру его характерный, слегка экзотический и бархатистый вкус. Часто называемый легендарным.

Vana Tallinn лучше всего употреблять со льдом. Он также является отличным ингредиентом для различных коктейлей.



Vana Tallinn Cream





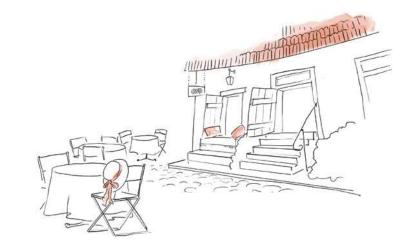




Сливочный ликер Vana Tallinn Cream сочетает в себе уникальный вкус рома Vana Tallinn и цитрусовых со свежестью и шелковой мягкостью сливок.

Помимо классического ликера Vana Tallinn Original Сгеат серия в серию включены Vana Tallinn Coffee Cream, приправленный ароматным кофе, ласкающим Ваши чувства, и Vana Tallinn Chocolate Cream, мягкость которого подчеркивает тающий во рту шоколад. Последним в списке, но не последним по важности идет Vana Tallinn Ice Cream. Стильный сливочный ликер, сочетающий легендарный Vana Tallinn, свежие сливки и игривое мороженое. Исключительно для Вашего удовольствия.

Ликеры великолепны со льдом или с кофе. Их нежный и свежий вкус - прекрасное дополнение к коктейлям и десертам.





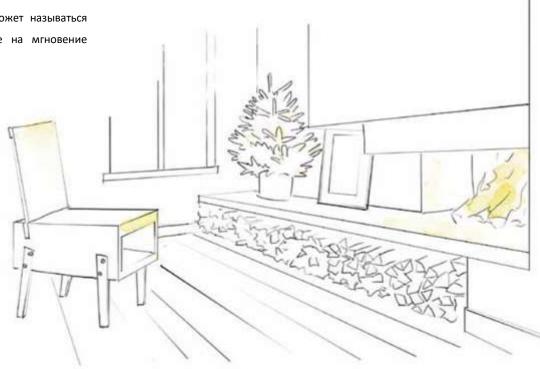
Vana Tallinn Cream Original

Мягкий вкус сливочного ликера Vana Tallinn Cream дарит комбинация
Vana Tallinn и свежих сливок - чистая и игривая одновременно. Она
заставляет снова и снова влюбляться в ликер, каждый раз испытывая
новые оттенки чувства.

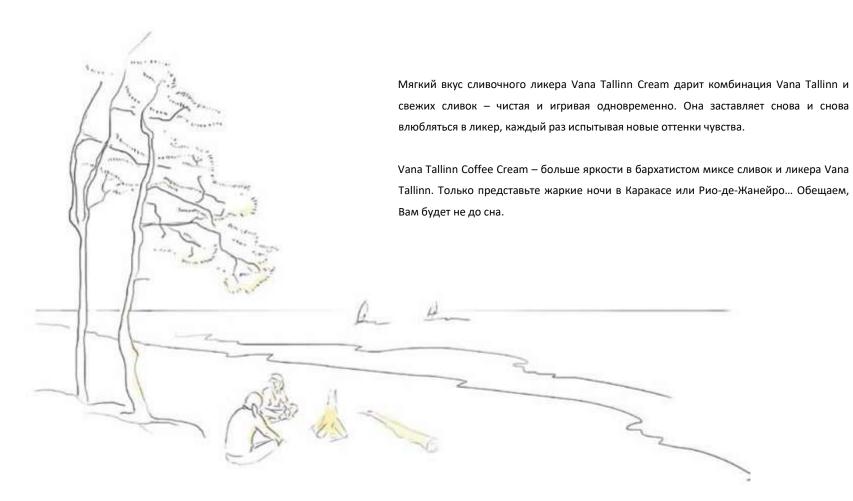


Vana Tallinn Cream Chocolate

На самом деле Vana Tallinn Chocolate Cream может называться «Чистая радость». Выбирайте его, если хотите на мгновение вырваться из повседневности.



Vana Tallinn Cream Coffee

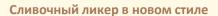




VANA TALLINN Ce Cream



Содержание спирта 16% vol Vana Tallinn Ice Cream 16% 0,5 л, 8 бутылок на поддоне или 12 бутылок в ящике



Vana Tallinn Ice Cream — стильный сливочный ликер, вкус которого рожден встречей легендарного Vana Tallinn, свежих сливок и бодрящего мороженого. В результате этой встречи семейство Vana Tallinn пополнилось веселым и игривым, освежающе-шелковистым и морознованильным напитком. Все верно, этот ликермороженое, так и хочется лизнуть!

Упаковка

Своей этикеткой Vana Tallinn Ice Cream обязан европейской кофейной культуре. Эта история о встрече друзей, вдохновляющих эмоциях и вкусных идеях. А формой бутылки мы, как и прежде, отдаем дань уважения легендарному силуэту исторических башен Таллинна.

Вкус & аромат

Пряный ромово-цитрусовый аромат ликера Vana Tallinn идеально вплетается в шелковистый дуэт свежих сливок и ванили! В ликере Vana Tallinn Ice Cream все идеально сбалансировано — во вкусе чувствуется сладость сливок, аромат рома и дразнящие нотки пряностей.

Подача

Приятнее всего потягивать охлажденный Vana Tallinn Ice Cream, подавая его с щедрой порцией льда. А еще ликер может выступать ингредиентом разнообразных коктейлей и восхитительных десертов.





VANA TALLIN MARZIPAN CREAM

В поисках идеального марципанового напитка мы объединили ром, пряности ликера Vana Tallinn, свежие сливки и ароматный марципан. В результате была получена мягкая смесь благоуханного марципана и насыщенных сливок.

Изумительный вкус сладкого миндаля, свежих яиц и нежнейшей сахарной пудры. Когда-то этот десерт могли позволить себе только представители высшего сословия, но сегодня живая легенда кондитерской промышленности широко используется при приготовлении праздничных тортов и роскошных марципановых конфет.

Это великолепное угощение вдохновило нас на создание Vana Tallin Marzipan Cream – нового напитка, дополняющего коллекцию ликеров Cream.

Упаковка

Дизайн продукта вдохновлен современной романтикой. Розовые цветки миндальных деревьев и их зреные плоды отражают характер продукта — нежный, свежий и пикантный. Стеклянная бутылка находится в манжете, оформленной в цветочном стиле, что визуально выделяет этот напиток среди других ликеров данной серии.

Вкус и аромат

Аромат миндаля и нотки темного рома. Насыщенный вкус с преобладанием горьковато-сладкого миндаля и свежих сливок.

Как подавать и пить ликер

Vana Tallinn Marzipan Cream рекомендуется подавать со льдом. Ликер также прекрасно сочетается с десертами.

Крепость 16% / 500 мл стеклянная бутылка 500 мл / 12 бутылок в коробке.



















Для кого?

Создавайте свой марципановый мир!

Для женщин – уверенных в себе, энергичных и жизнерадостных!

Которые наслаждаются лучшим периодом в своей жизни – в возрасте 25+.

Идеально подходит для встреч в узком кругу друзей, будь то девичьи посиделки или яркие девичники.

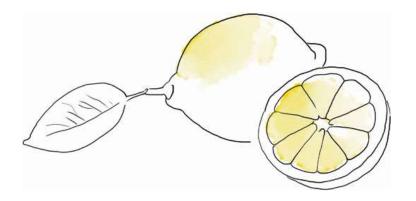






Коктейли и рецепты

Добро пожаловать в многогранный мир Vana Tallinn. Будь то коктейли, основные блюда или десерты, Vana Tallinn - это не просто подходящий, а идеальный ингредиент. Можно сказать, ликер с неограниченными возможностями. Некоторые из нижеследующих рецептов являются живой классикой, некоторые - трендами, а другие - удивительными способами поразить своих гостей. На здоровье... или bon appetite!





4 cl Vana Tallinn 40% 10 cl яблочного сока, много кубиков льда, ломтик яблока

бокал: хайбол

Наполните бокал льдом, добавьте Vana Tallinn, залейте соком и перемешайте длинной ложкой. Украсьте ломтиком яблока. При желании можно перемешать все ингредиенты в шейкере. Замечательный свежий аперитив или напиток для компании.



VANA TALLINN CRANB e RRY

4 cl Vana Tallinn 10 cl клюквенного сока бокал: хайбол

Налейте ингредиенты в бокал со льдом, перемешайте длинной ложкой. При желании можно перемешать все ингредиенты в шейкере, так будет еще вкуснее! Наслаждаться в качестве самостоятельного напитка.



VANA TALLINN GRApe FRUIT

4 cl Vana Tallinn 40%
10 cl грейпфрутового сока
много кубиков льда
Несколько ломтиков лимона
или апельсина

бокал: хайбол

Наполните бокал льдом, добавьте Vana Tallinn, грейпфрутовый сок и ломтики цитрусовых фруктов. Перемешайте длинной ложкой. При желании можно перемешать все ингредиенты в шейкере. Замечательный свежий аперитив или напиток для компании.



R O YAL TALLINN

2 cl Vana Tallinn 40% Сухое игристое вино

бокал: фужер

Haлейте Vana Tallinn в охлажденный фужер и наполните фужер сухим игристым вином.



VANA TALLINN DAI q UIRI

4 cl Vana Tallinn 40% сок 1 лайма Немного сахарного сиропа кубики льда

бокал: для мартини/коктейлей

Положите кубики льда в шейкер и добавьте все ингредиенты. Тщательно взболтайте и перелейте в бокал для коктейлей. Украсьте цедрой апельсина. Один из самых известных коктейлей в мире с самым известным представителем Эстонии!



VANA TALLINN MOJITO

4 cl Vana Tallinn 40%
1 чайная ложка коричневогосахара
½ лайма
8 свежих листьев мяты
газированная вода колотыйлед

бокал: высокий хайбол

Положите в бокал ломтики лайма, листья мяты, коричневый сахар и немного колотого льда. Раздавите кусочки лайма и листья мяты с помощью палочки для перемешивания. Затем наполните бокал колотым льдом и добавьте Vana Tallinn. Размешайте ложкой, заполните бокал газированной водой. Подавать с двумя соломинками. Замечательный свежий аперитив или просто напиток для компании.



VANA TALLINN COFFee

4 cl Vana Tallinn 40% черный кофе взбитые сливки

бокал: для горячих напитков

Налейте горячий кофе в бокал, оставьте место для Vana Tallinn и взбитых сливок. Добавьте ликер и перемешайте, частично покройте взбитыми сливками с помощью ложки. Можно посыпать растворимым кофе, тертым шоколадом или корицей. Наслаждайтесь напитком в качестве десерта или согревающего напитка в холодный зимний день.



VANA TALLINN IC e COFFee

4 cl ледяного Vana Tallinn эспрессо молоко

бокал: экзотический или большой хайбол

Возьмите большой стакан (подойдет и большой бокал), наполните его кубиками льда. Добавьте ликер Vana Tallinn, затем наполните бокал вспененным молоком. Наконец, добавьте эспрессо. Этот напиток особенно хорош в жаркий летний день!



4 cl Vana Tallinn 40% какао или горячий шоколад взбитые сливки

бокал: для горячих напитков

Налейте горячий напиток в бокал, оставьте место для ликера Vana Tallinn и взбитых сливок. Добавьте ликер и перемешайте, частично покройте сливками. Можно посыпать растворимым кофе, тертым шоколадом или корицей. Наслаждайтесь напитком в качестве десерта или согревающего напитка в холодный зимний день.



VANA TALLINN GLö GI

20 cl Vana Tallinn Glögi миндаль, изюм, палочка корицы

бокал: для горячих напитков

Положите изюм и миндаль на дно бокала и залейте подогретым Vana Tallinn Glögi.



VANA TALLINN SUMM e R LIM e

4 cl Vana Tallinn Summer Lime 12 cl тоника или газированной воды ломтики лайма листья мяты

бокал: хайбол

Возьмите большой бокал и наполните его кубиками льда. Выжмите несколько ломтиков лайма. Добавьте Vana Tallinn Summer Lime, наполните бокал тоником или газированной водой. Добавьте листья мяты и перемешайте. Попробуйте напиток в праздник при вечернем солнце и в компании лучших друзей!



VANA TALLINN WINT e R SpIC e

4 cl Vana Tallinn Winter Spice 40% несколько ломтиков лимона и/или апельсина, лайм кубики льда

бокал: старинного стиля

Налейте Vana Tallinn Winter Spice на кубики льда в бокал. Добавьте ломтики цитрусовых и слегка перемешайте. Кисловатый вкус цитрусовых отлично подчеркнет вкус ликера Vana Tallinn, создавая кисло-сладкую смесь.

Классические шоты Vana Tallinn



Be RRY SpLASh Sh OT

2 cl Vana Tallinn 2 cl черничного или малинового сиропа 1 cl натуральных неподслащенных взбитых сливок



CRe AMY Sh OT

2 cl Vana Tallinn 2 с\ \text{неподслащенных} взбитых сливок



h OT Sh OT

2 cl Vana Tallinn 2 cl (белого)кофе 2 с\неподслащенных взбитых сливок



ICe-COLD Sh OT

4 cl ледяного Vana Tallinn

Рецепты с Vana Tallinn

ФИЛЕ УТКИ ПОЛ АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ СЛИКЕРОМ VANA TALLINN



соль, перец Coyc: 2 ст. ложки меда сок 1 маленького апельсина немного лимонного сока 3 ст. ложки соевогосоуса 1 тонко порезанный чили 2-3 ст. ложки ликера Vana Tallinn свежемолотый черный перец соль по вкусу

4 филеутки

Разрежьте кожу филе утки крестнакрест острым ножом так, чтобы Чтобы получить соус, смешайте плоть осталось неповрежденной. мед, апельсиновый сок, лимонный Приправьте солью и перцем, сок и чили. Варите, пока соус Поместите кожу на раскаленную немного не загустеет. Добавьте сковороду и жарьте ок. 7 минут, соевый соус и ликер Vana Tallinn, еще 3 минуты, пока Приятного аппетита! кожица не станет хрустящей золотисто-коричневого оттенка. Переверните и обжаривайте филе еще 5 минут. Оберните филе в фольгу и позвольте ему

«отдохнуть». Слейте утиный жир со сковороды и используйте его, например, запекании картофеля.

КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ

ЗАМОРОЖЕННЫЙ



250 г печенья Digestive 100 гмасла 500 г клубники 1 чайная ложка тертой лимонной цедры 2 ст. ложки лимонного сока 400 мл взбитых сливок 400 мл сгущенного молока 2 ст. ложки ликера Vana Tallinn

Когда клубника по-летнему сладкая, отлично годится в качестве десерта,

молока приправлены лимоном богатым вкусом Vana Tallinn. Этот освежающий торт обязательно придется всем по вкусу, а когда клубничный сезон закончится, его можно будет приготовить из малины, черники и других ягод,

Положите на дно разъемной формы диаметром 24 см бумагу длявыпечки. Размельчите печенье в пластиковом пакете или используйте кухонный комбайн. Поместите крошки печенья в миску, добавьте топленого масла

нижней части формы и поместите в замороженный клубничный пирог холодильник примерно на 1 час. Для приготовления начинки сделайте пюре Сладость клубники и сгущенного из клубники, добавьте лимонного сока и и цедры, а также ликер. Взбейте сливки в пышную крепкую пену и осторожно перемешайте со стущенным молоком, Добавьте клубничную массу в смесь сливок и сгущенки и равномерно перемешайте. Залейте основу из печенья и поместите в холодильник не менее чем на 4 часа или на ночь. Перед подачей, выньте торт из морозилки и оставьте при комнатной температуре примерно на 20 минут.

и перемещайте. Спрессуйте смесь в

Дегустации в отделах ОФФ-трейд









ГЛАВНЫЕ ФАКТЫ

ТЩАТЕЛЬНО ОТОБРАННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- Крепкий ликер на основе рома с натуральными специями, корицей, цитрусовыми маслами и ванилью.
- Обладает богатым вкусом и ароматом ириски, рома, лимонных ноток и теплых специй.
- Оригинальный рецепт состоит только из натуральных ингредиентов.
- Идеально подавать в стакане с ломтиком лимона.

НАГРАДЫ

Международные награды:

- Золотая медаль "The International Wine and Spirits Competition 2010" в Лондоне,
- International Spirits Competition 2015 в США
- Luxury Spirits Masters Gold 2016 в Лондоне.

МЕЖДУНАРОДНЫЙ УСПЕХ

- С момента выпуска продукта было продано более 120 000 000 бутылок.
- Экспортируется более чем в 30 стран.
- Самый продаваемый ликер в Балтийском регионе.
- •ТОП-3 самых продаваемых ликеров в Скандинавии.

