



Celebra el Día Mundial de la coctelería con Espresso 43

Licor 43 conmemora esta fecha tan señalada para el sector con su perfect serve, y presenta una colaboración especial con el ilustrador barcelonés **José Antonio Roda**



Madrid, 13 de mayo de 2021. Licor 43, el licor con mayor crecimiento internacional y presencia en más de 70 países, celebra el Día Mundial de la Coctelería con su combinado más singular, Espresso 43. En un año lleno de sorpresas enmarcado en el 75 aniversario de la marca, Licor 43 ha querido hacer más especial este día con la creación de una edición especial de la clásica coctelera parisienne, indispensable en el proceso de elaboración del serve, intervenida por el artista barcelonés [José Antonio Roda](#). Esta coctelera está customizada con una ilustración inspirada en el imaginario de la marca, poniendo en relieve su esencia y haciendo un guiño a su rica historia.



José Antonio Roda, el ilustrador barcelonés afincado en Madrid especializado en recrear situaciones cotidianas con personajes 2D a través de su pincel digital, ha sido el autor de la coctelera de la marca de unidades limitadas. La *parisienne* de Espresso 43 ahora tiene un toque aún más especial con el diseño de Roda, una edición limitada que se podrá conseguir a través de sorteos en los perfiles de [Instagram](#), [Facebook](#) y [Twitter](#) de la marca cartaginesa. El equipo de MKT España Licor 43, destaca esta intervención como “un paso más allá en el carácter innovador y vanguardista de la marca, que ahora va de la mano del mundo de la ilustración con la coctelera customizada”.



Un serve perfecto en tres sencillos pasos

Espresso 43 es el combinado más especial de Licor 43, que aúna intensidad y sabores dulces, hecho con Licor 43 y café espresso. Un serve idóneo para las sobremesas y los momentos en buena compañía, donde la pausa es fundamental para el disfrute de su sabor y cuya sencillez invita a prepararlo en casa con tres sencillos pasos. En primer lugar, se incluyen los hielos en la coctelera; después, se añade 5 cl. de café espresso; y, por último, se mezclan los ingredientes con 5 cl. de Licor 43. El *final touch* lo pone el correcto



agitado de la coctelera que dará como resultado un perfecto Espresso 43 listo para tomar.

La espuma *on top* de Espresso 43, necesaria para un resultado exquisito, aporta notas suaves y dulces al sabor del combinado. Este toque final se trata de una novedad en el *serve* que se consigue con un perfecto *shaken* de la coctelera *parisienne* que lo hace realmente apetecible. Con este carácter innovador, Licor 43 se sitúa a la vanguardia de la alta coctelería, resaltando los sabores de los ingredientes gracias a la excelente combinación de estos.

Sobre Zamora Company

Zamora Company es una compañía española de capital 100% familiar, que elabora y comercializa espirituosos y vinos de alto valor añadido, orientada a la satisfacción del cliente y a la creación y desarrollo de marcas premium.

Con participación en más de 80 países, Zamora Company, formada por un experimentado equipo internacional de más de 400 personas y un extenso portfolio de marcas Premium, con plantas de producción en España, Italia, EE.UU, y con una facturación anual de 208 millones de euros (2019).

Zamora Company celebra en 2021 el 75 aniversario de su nacimiento. La compañía española surgió de la mano de Licor 43 y hoy es propietaria de marcas de reconocido prestigio internacional como Licor 43, Ramón Bilbao, Limoncello Villa Massa, Martin Miller's Gin, Sangría Lolea, Mar de Frades, Pacharán Zoco, Cruz de Alba, Thunder Bitch y Orujos El Afilador, a las que hay que sumar las marcas distribuidas y participadas que componen el portfolio de productos de la compañía familiar: Ron Matusalem y Champagne Pommery, entre otras. www.zamoracompany.com

Además, Zamora Company trabaja por su Legado de Futuro, que está enfocado en hacer el bien por los consumidores y sociedad, por sus empleados y por el planeta, sin comprometer el futuro de generaciones venideras y alineados a la agenda 2030 de las Naciones Unidas.

Para más información:

Havas PR

Sofía Felipe: sofia.felipe@havas.com

Javier Carriba: javier.carriba@havas.com