Martin´s Brands

THOMAS HENRY

Historia

Desde 2010, el nombre Thomas Henry ha sido la principal inspiración para que una empresa joven de Alemania produjera una selección perfecta de refrescos.

Este descubrimiento ha inspirado y seguirá inspirando a los bartenders de todo el mundo a seguir desarrollando nuevas y mejores variaciones de los tragos largos más queridos. Así que nos gustaría arrodillarnos ante nuestro tocayo con cada copa que disfrutamos. ¡Tres hurras para Thomas Henry! ¡Y tres hurras por la cultura de bar innovadora, incansable e internacional!

Filosofía

Thomas Henry es la límonada amarga premium líder, porque solo nosotros somos socios y creadores de tendencias en la cultura de bares internacionales.

Gracias a Thomas Henry, comenzó una nueva era en la cultura del bar que ha impulsado a los bartenders hasta el día de hoy. La diversión de probar cosas nuevas crea un nuevo disfrute, y las mezclas innovadoras conducen a atmósferas emocionantes: la atmósfera sigue a la inspiración. Es por eso que Thomas Henry es nuestro tocayo y embajador.

Thomas Henry

Para cada tipo de espíritu, podrás encontrar la mejor tónica que se adapte perfectamente a tu gusto personal.

Tonic Water

Caliente, húmedo y lleno de mosquitos: los caballeros estaban sudando mucho en las colonias tropicales del Imperio Británico, y no pocas veces contrajeron malaria. El agua con quinina de la corteza del árbol de cinchona (cinchona pubescens) ayudó. La bebida era amarga, mucho más amarga que hoy. En la India colonial, a la gente se le ocurrió la idea de hacer que la bebida saludable fuera apetecible con ginebra. ¡Así nació el Gin & Tonic! Incluso hoy en día, la quinina natural crea un amargor noble para nuestra agua tónica Thomas Henry, brindando una experiencia de sabor maduro.

LO AMARGO ES EL NUEVO DULCE

Lo amargo es el nuevo dulce, y con Thomas Henry Tonic Water lo llevamos a la perfección. Su contenido particularmente alto de quinina y su sutil aroma floral cítrico son la clave de su sabor refrescante. Maduro, único, puro disfrute. Nuestra tónica marca una diferencia sutil pero sustancial en el clásico Gin & Tonic y en muchos otros tragos largos. ¡Todo se trata de compromiso!

CHERRY BLOSSOM

La flor de cerezo es quizás el símbolo cultural más importante de la cultura japonesa y representa la evanescencia de la vida y la belleza pura de la naturaleza. Fue esta herencia la que nos inspiró a la hora de crear nuestro Cherry Blossom Tonic. Nuestra nueva bebida es un "hanami" –un espectáculo de flores– en copa, que aúna siglos de antiguas costumbres con la afición a la experimentación de innovadores bartenders. Sus notas suaves y florales lo hacen tan único que merece la etiqueta de Thomas Henry. Y se ve tan hermoso como el resplandor de color de la temporada de los cerezos en flor.

PRIMAVERA PARA SIEMPRE

La temporada de los cerezos en flor es una época del año muy especial, no solo en Japón. Los colores vivos de la flor anuncian el comienzo de la primavera, mientras que los días se hacen más largos y cálidos. Thomas Henry Cherry Blossom Tonic aprovecha este espectáculo natural único. El suave amargor de nuestra Agua Tónica se encuentra con el afrutado floral de la cereza. Sabe muy bien por sí solo y es un gran compañero para una ginebra o vodka selectos. Después de la tónica de flor de saúco, esta es nuestra segunda tónica con sabor. La primavera ha llegado para quedarse. ¡Oishi! Eso es japonés para "muy sabroso".

Ginger Beer

¿Por qué se llama cerveza? Simplemente porque originalmente se elaboraba como cerveza real. La gente apreciaba su sabor picante y refrescante, particularmente en Estados Unidos e Inglaterra, donde se inventó en el siglo XIX. La forma en que se produce podría haber cambiado, aunque su popularidad permanece sin cambios hasta el día de hoy. Esto encaja aún mejor: es realmente picante. Sin embargo, no es cerveza y no contiene alcohol. No hasta que se mezcle con vodka u otros licores para crear bebidas increíbles.

MUCHO MUCHO JENGIBRE

Fuerte y sorprendentemente especiada: esta es la cerveza de jengibre de Thomas Henry. En todo el mundo, la gente aprecia el sabor único de la cerveza de jengibre, sola o en tragos largos como Moscow Mule con vodka o Dark'n'Stormy con ron. Es la primera limonada de jengibre hecha y embotellada en Alemania basada en el modelo de la "cerveza de jengibre" inglesa. Un refresco muy especial para todos los sentidos. Más jengibre. Más picante.

Bitter Lemon

Bitter Lemon se originó en el siglo XIX como protección contra la malaria: agua, cal y quinina se mezclaban en una bebida en el África colonial. No solo tuvo un efecto profiláctico, con su interacción de dulzura, acidez y amargura fue sorprendentemente agradable y refrescante. Bitter Lemon no ha perdido este efecto hasta el día de hoy, inspirando a los fanáticos con su sabor incomparable una y otra vez. Esto es especialmente cierto cuando se usa Thomas Henry Bitter Lemon. Al ser menos dulce que otros, produce un efecto positivo, ya sea como un inteligente calmante de la sed o mezclado con vodka, ginebra y otros licores.

TAN AMARGO COMO PUEDE SER EL LIMÓN

Fuerte y sorprendentemente especiada: esta es la cerveza de jengibre de Thomas Henry. En todo el mundo, la gente aprecia el sabor único de la cerveza de jengibre, sola o en tragos largos como Moscow Mule con vodka o Dark'n'Stormy con ron. Es la primera limonada de jengibre hecha y embotellada en Alemania basada en el modelo de la "cerveza de jengibre" inglesa. Un refresco muy especial para todos los sentidos. Más jengibre. Más picante.

Ginger Ale

Los irlandeses fueron los primeros en tener la sabrosa idea de dar sabor al agua carbonatada con jengibre natural. Más tarde, se desarrollaron dos sabores distintos en América del Norte en el siglo XIX: el "estilo dorado" en los Estados Unidos, similar a la cerveza caliente y de jengibre, y el "estilo pálido" canadiense con una nota de jengibre significativamente más suave correspondiente a el tipo de cerveza de jengibre que conocemos y amamos hoy. Esto también es cierto para Thomas Henry Ginger Ale: con su sabor natural a jengibre, es puro placer y se recomienda para una variedad de licores que van desde vodka y licores de hierbas hasta whisky.

MÁS GENJIBRE, MÁS CERVEZA

Los conocedores de los tragos largos clásicos, así como los puristas y los experimentadores adquirirán el gusto por Thomas Henry Ginger Ale. Su intenso sabor a jengibre natural con un picante moderado lo convierte en la mejor elección. Ya sea por puro placer o por más jengibre en la mezcla, el sabor es lo primero. El resto está por descubrir.

Mystic Mango

Originario del subcontinente indio, el mango se cultiva hoy en todas partes del mundo donde hay suficiente sol durante todo el año. Es una verdadera súper fruta, no solo por su gran sabor. La dulzura de los mangos perfectamente maduros es algo realmente especial. Lo que se ve bien, sabe aún mejor. El mango es la estrella entre las frutas exóticas: una verdadera maravilla, brillando como una bola de discoteca. En Asia, esta apreciación está respaldada por la admiración. Aquí, se considera el alimento de los dioses. Entonces, ya era hora de un tributo especial. ¡Salve a la reina de las frutas!

LA FRUTA MÁGICA

Thomas Henry Mystic Mango condimenta la dulzura única de la reina de las frutas con el sabor de la fruta pitanga ácida y mística. Solo, con hielo con una rodaja de lima o en un trago largo: es tu escapada de verano en una botella. ¡Salud!

Pink Grapefruit

El pomelo probablemente surgió solo por casualidad. Algunos historiadores afirman que alrededor de 1750, los botánicos basados en Barbados lograron cruzar espontáneamente la naranja con un shaddock. En el siglo XIX, los cítricos se desviaron hacia Florida, donde todavía se cultivan a gran escala en la actualidad. Desde entonces, el pomelo ha sido una parte integral de nuestro mundo culinario y de mixología. Este gran cítrico es conocido y apreciado en todo el mundo. El nombre pomelo proviene del hecho de que los frutos del árbol toman una forma similar a la de una vid.

LA NARANJA SE ENCUENTRA EN SHADDOCK

Thomas Henry Pink Grapefruit es una limonada de pomelo y está pensada para grandes cosas. La fusión única de lo agridulce hace de la fruta una base perfecta para una refrescante limonada. Solo, con hielo y lima o en un trago largo: el pomelo rosado es perfecto para muchas ocasiones. Es esencial para una Paloma, pero también sabe muy bien con whisky, vodka, cachaza o ron.

Soda Water

La historia de Thomas Henry Soda Water es también la historia del agua de soda en general. ¿Por qué? En 1773, el ingenioso farmacéutico de Manchester, cuyo nombre llevan nuestros productos, fue el primero en enriquecer el agua con dióxido de carbono. De esta manera, Thomas Henry sentó las bases para la experiencia de hormigueo que ofrecen hoy las bebidas carbonatadas. Hemos recreado nuestra agua de soda Thomas Henry para que coincida. Por su máxima pureza, se puede encontrar en cualquier barra bien ordenada.

PURO COSQUILLEO

Este producto tradicional de la familia Thomas Henry lleva el sello del inventor del agua de soda. Thomas Henry Soda Water despliega todo el sabor del licor en cócteles y tragos largos. Agua mineral natural con gas con gas carbónico muy finamente disperso en su interior y puro estilo en el exterior. Nuestro clásico se ve muy bien. Fresco, claro, sexy.

Dry Tonic

¡Tonica no es solo tónica! Algunas personas la prefieren afrutada, otras la prefieren extra seca. Nuestra Premium Dry Tonic es la respuesta para todos los amantes de la ginebra que buscan una alternativa menos dulce a la clásica Tonic Water. Con solo 6,5 g de azúcar por 100 ml y su mayor amargor percibido, crea una experiencia de sabor agradablemente seco y permite a los cantineros agregar un toque emocionante a cualquier bebida tónica.

Seguro, encantador y sin embargo modesto, pero también muy entretenido. No me extraña que se lleve muy bien con todo el mundo. Lo que suena como una combinación perfecta en Tinder es la descripción del sabor de nuestro Dry Tonic.

EL ENCANTADOR

Nuestro Dry Tonic combina mejor con ginebras modernas y florales, así como con licores de bajo ABV como el vermut. Con su frescura cítrica en el final, es encantador a su manera. No podemos resistir. ¿Y usted?

Botanical Tonic

Encuéntrame en el jardín: endrino, flor de saúco y aguja de abeto combinados con el ligero amargor del destilado de quinina, romero y enebro crean el sabor único de nuestro tónica botánica. Junto a bartenders que marcan tendencia, hemos desarrollado una tónica para los amantes del Gin & Tonic que buscan más variedad en su copa. Con su emocionante composición suave de hierbas mediterráneas y locales, el tónico botánico de Thomas Henry combina a la perfección con ginebras florales, cítricas o ligeras, así como con bebidas de aperitivo ligeras como el vermut u otros licores con bajo contenido de ABV.

EL ALMA BOTÁNICA

¿Gin sin botánical? ¡Inconcebible! Solo las especias, las hierbas, las frutas y las semillas, pero también las cortezas y las cáscaras crean el sabor único de cada ginebra. Además del imprescindible enebro, el cardamomo, la piel de limón y de naranja son ingredientes populares en la destilación de la ginebra. Por supuesto, ninguna ginebra es como la otra y ¡así es como es!

+34 661 038 182
info@martins-brands.com
www.martins-brands.com
Pol. Ind. Bony - Calle 32, Catarroja, 46470, Valencia