

CAROLANS_®

IRISH CREAM

IL MARCHIO

Carolans Irish Cream, prodotto a Clonmel, nella Contea Tipperary viene presentato per la prima volta in Inghilterra nel luglio del 1979. Carolans deve il suo nome in omaggio al suonatore di arpa del diciassettesimo secolo Turlough O'Carolan, personaggio leggendario dei tempi. Da allora il marchio è attualmente venduto in più di 80 paesi, grazie ad una combinazione di prezzo competitivo, packaging attraente e, soprattutto, gusto superiore che ne hanno determinato il successo.

LA RICETTA

Il fatto che le creme di liquore siano originarie dell'Irlanda non è certo una coincidenza: l'Irlanda ha una grande tradizione nel produrre prodotti caseari e nel distillare alcolici (la più antica distilleria di whisky del mondo fu fondata in Irlanda nel 1608). Il connubio di queste tradizioni irlandesi ha dato origine a Carolans: una sapiente combinazione di whisky irlandese e doppia crema, a cui è stata aggiunto del miele, caratteristica peculiare ed caratterizzante di questo liquore.

Il miele è la scelta naturale per un liquore prodotto a Clonmel, poiché proprio la parola "Clonmel" deriva dal gaelico "Cluain Meala", che significa *valle di miele*. Clonmel, nella contea di Tipperary, è inoltre situato nella famosa "Valle Dorata" (*Golden Vale*), probabilmente una tra le migliori zone casearie al mondo. E' proprio questa qualità senza compromessi, unita all'uso della miglior crema, che dà a Carolans una consistenza così omogenea.

PROCESSO DI PRODUZIONE

1° stadio – La miscela

Whisky irlandese e alcol neutro vengono mischiati con cura in un tino, al fine di preparare la base alcolica per Carolans. Quando viene ottenuta la giusta miscela, questa viene mischiata con la crema in un caseificio vicino.

2 ° stadio – Seconda miscela

La crema, l'acqua e gli stabilizzanti vengono mescolati insieme ad elevate temperature in delle grosse taniche di acciaio inossidabile. Gli stabilizzanti sono essenziali per assicurare che il prodotto non cagli. Ottenere la giusta miscela è un processo delicato e strettamente controllato con l'ausilio di attrezzature moderne e sofisticate.

3° stadio – Omogeneizzazione

Passato il giusto arco di tempo, la miscela della crema viene passata attraverso dei tubi di acciaio inossidabile per arrivare all'omogeneizzatore. Durante questo processo l'alcol, il miele e gli aromi vengono uniti alla miscela. Il processo di omogeneizzazione assicura che la crema non si separi e leghi insieme tutti gli ingredienti.

CAROLANS

IRISH CREAM

4° stadio – Il risultato

In seguito all'omogeneizzazione, la miscela viene raffreddata e imbottigliata nel moderno stabilimento di Clonmel. Prima dell'imbottigliamento però, dei campioni vengono prelevati da ogni lotto di Carolans per le analisi ed i controlli di qualità. L'attenzione meticolosa alla qualità assicura che vengano rispettati i più alti standard affinché venga imbottigliato solo il miglior prodotto.

LA GAMMA

Carolans è disponibile nelle versioni da 1,75L - 1,14L - 1L – 100ml - 375ml - 500 ml - 750ml.

Carolans ha una gradazione alcolica del 17%, con l'eccezione del Regno Unito (14.5%) dove il liquore è a base di vino.

RICONOSCIMENTI



2009 – Doppia medaglia d'Oro
San Francisco World Spirits Competition



2008 – Medaglia d'Oro
San Francisco World Spirits Competition

MERCATI PRINCIPALI:

1. Stati Uniti
2. Messico
3. Canada