

Explorer lanserar vaniljlikör som ingrediens till hot shots

Nu lanseras Explorer Vaniljlikör, en likör särskilt framtagen som hot shot- ingrediens.

Produkten lanseras i en klimatsmart PET-flaska som är återvinningsbar och producerad av återvunnen plast.



Explorer, mest känd för sin vodka, har under de senaste åren expanderat sin produktfamilj till att inkludera flera alkoholhaltiga drycker så som ekologiska Explorer Gin, Explorer Pink Gin med smak av jordgubb och rabarber och Explorer Flädergin. Nu lanserar man Explorer Vaniljlikör för att möta den växande trend kring hot shots som har ökat i popularitet under pandemiåren 2020 - 2021.

Hot shoten, som består av vaniljlikör, bryggkaffe och lättvispad grädde, skapades 1988 av bartendern Bosse Bergström och blev under 90-talet en enorm trend - en trend som de senaste åren väckts till liv igen.

- Medan många andra typer av shots tycks ha fått något mindre uppmärksamhet bland svenskar det senaste året i och med det minskande festandet, så ökar hot shots ändå kraftigt under 2020. Med Explorer Vaniljlikör ger vi en prisvänlig ingrediens som dessutom är förpackad i en klimatsmartare PET-flaska, berättar Marika Silander, Senior Brand Manager för Explorer.

Produkten lanseras i en klimatsmart PET-flaska som bidrar till 60% lägre utsläpp av växthusgaser jämfört med en vanlig glasflaska. Flaskan är till viss del tillverkad av återvunnen plast och är 100% återvinningsbar.

- Hot shots är perfekt att servera på hemma- eller förfesten och passar även utmärkt som en festlig efterrätt. Shoten har en lagom lite lägre alkoholhalt i och med att 2/3 av ingredienserna är alkoholfria, fortsätter Marika Silander.

Explorerer Vaniljlikör (25%) kommer i en flaska om 700 ml, finns i Systembolagets beställningssortiment med artikelnummer 52448 och kostar 189 kr.

Recept, hot shot

Ingredienser:

- 1/3 Explorerer Vaniljlikör
- 1/3 bryggkaffe
- 1/3 lättvispad grädde

Så här gör du:

1. Häll Explorerer Vaniljlikör i ett shotglas.
2. Vinkla sedan glaset och häll försiktigt på varmt bryggkaffe så att vätskorna inte blandar sig utan lägger sig på varandra.
3. Tillsätt den lättvispade grädden på toppen med hjälp av en sked som du håller ovanpå kaffeytan medan du håller.

Klart att servera!