

Dünyanın en saf lezzetiyle tanışın

Kuzey ışıklarının büyüleyici atmosferinde, Finlandiya'nın Koskenkorva köyünde üretilen eşsiz bir votka: **Koskenkorva**.

Doğadan Gelen Safılık

Finlandiya'nın **dünyanın 3. en temiz su kaynağı** bölgesinden elde edilen kristal berraklığındaki suyla birleşen, en az 5 kez arındırılmış saf arpa alkolü.

Yenilikçi Üretim

Sürekli damıtma yöntemiyle **pürüzsüz ve yumuşak bir lezzet**.

Gelecek İçin Üretilen Votka

Koskenkorva Climate Action, **yenilenebilir ve rejeneratif enerji kaynaklarıyla** üretilen ilk yerel arpa votkası.

Sürdürülebilirliğin Zirvesi

Altia'nın Baltık Denizi Eylem Grubu iş birliğiyle **dünyanın en sürdürülebilir votkası**.
Karbon ayak izi dönüşümü **%96 oranında azaltıldı**.

Glutensiz ve vegan dostu.

Doğayı ve geleceği
hissedin, anın
tadını çıkarın.

62°42' 22"27"E

KOSKENKORVA

PARTY LIKE THERE IS TOMORROW



WORKHORSE - GINGER MULE

Bir klasik. " Doğal arpa ile damıtılmış Koskenkorva'nın saf karakteri, zencefilin hafif baharlı ve limonsu tazeliğiyle buluşarak damakta ferah, dengeli ve canlı bir bitki notası sunar. Yaz akşamlarının vazgeçilmez aromatik kaçamağı.

BARDAK: Bakır kupa

MALZEMELER:

- 40 ml Koskenkorva votka
- 1 lime dilimi
- Ginger beer (zencefilli gazoz)

HAZIRLANIŞI: Bakır kupanızı buzla doldurun. Ardından votkayı ekleyin ve ginger beer ile tamamlayın. Taze lime dilimini sıkarak karıştırın ve servis edin.





KOSKENKORVA

EARL GREY HONEY - EARL GREY BAL KOKTEYLİ

Earl Grey çayı, limon ve bal şurubu ile harmanlanan klasik ama zarif bir tat, çay temalı kokteylleri sevenler için dengeli bir seçenek.

BARDAK: Seramik veya cam bardak

MALZEMELER:

- 40 ml herhangi bir Koskenkorva votka
- 10 ml limon suyu
- 20 ml bal şurubu
- 1/2 tatlı kaşığı dökme
- Earl Grey çayı

HAZIRLANIŞI: Tüm malzemeleri ölçüp kuvvetlice çalkalayın. İnce süzgeçle kokteyl bardağına süzün ve servis edin.

VODKA FROM A VILLAGE

KOSKENKORVA

BLUEBERRY TONIC

Yaban mersini aromalı, hafif ve ferahlatıcı.

BARDAK: Kağıt bardak

MALZEMELER: • 40 ml Koskenkorva votka
• Tonik

HAZIRLANIŞI: Bardağı buzla doldurun.
Malzemeleri üzerine döküp
karıştırın. Yaban mersini ve
limon kabuğu ile süsleyerek
servis edin.

VODKA FROM A VILLAGE



#Partylikethereistomorrow

RED RIVER PUNCH

"Koskenkorva'nın sade zarafeti, taze ahududuyla birleşerek meyvemsilik, ferahlık ve yumuşaklık arasında çok katmanlı bir yaz lezzeti."

BARDAK: Şarap kadehi veya cam bardak

- MALZEMELER:**
- 40 ml Koskenkorva Vodka
 - 20 ml limon suyu
 - 20 ml şeker şurubu
 - 4 adet ahududu
 - (Opsiyonel) Yumurta akı
 - Soda

HAZIRLANIŞI: Ahududuları shaker'da sıvı malzemelerle ezin. Yumurta akını ekleyip buzla çalkalayın. Karışımı süzerek kadehe alın ve soda ile tamamlayın.

#Partylikethereistomorrow



BACKYARD SMASH

Yaban mersini ve ardıçla aromatik bir sour deneyimi.

BARDAK: Mini Kavanoz

- MALZEMELER:**
- 40 ml Koskenkorva Blueberry Juniper
 - 20 ml limon suyu
 - 15 ml şeker
 - 4 fesleğen yaprağı
 - 1 tatlı kaşığı yaban mersini
 - (Opsiyonel) Yumurta akı

HAZIRLANIŞI: Malzemeleri shaker'da ezerek başlayın, yumurta akını ekleyin. Buzla çalkaladıktan sonra karışımı çift süzerek servis edin. Fesleğen ve yaban mersini ile süsleyin.





#Partylikethereistomorrow

KOSKENKORVA

SUNSPELL

"Limon, lime ve civanperçemi (yarrow) gibi bitkilerle zenginleştirilen Koskenkorva votka, narenciye'nin canlandırıcı etkisi ile civanperçeminin dengeleyici ve rahatlatıcı botanik özelliklerini bir araya getirerek, içene hem ferahlatıcı hem de arındırıcı bir içim deneyimi sunar."

BARDAK: Kavanoz

MALZEMELER: • 40 ml Koskenkorva Lemon Lime Yarrow
• 15 ml lime suyu
• 4 cm salatalık
• 20 ml şeker
• 10 nane yaprağı
• Soda

HAZIRLANIŞI: Lime ve salatalığı nazikçe ezin. Nane yapraklarını ekledikten sonra, buzlu kavanozu çalkalayın. Soda ile tamamlayın ve nane yaprağıyla süsleyerek servis edin.

VODKA FROM A VILLAGE

KOSKENKORVA

CRANDADDY

Kızılıcıkla hafif ekşimsi ve dengeli bir içim.

BARDAK: Buzlu Bardak

MALZEMELER: • 40 ml Koskenkorva
Lemon Lime Yarrow
• Kızılıcık Suyu
• Lime Dilimi

HAZIRLANIŞI: Bardağınızı buzla doldurun.
Üzerine votkayı ve kızılıcık suyunu
ekleyin. Nazikçe karıştırın ve lime
dilimi ile süsleyerek servis edin.

VODKA FROM A VILLAGE





#Partylikethereistomorrow



KOSKENKORVA

WILD NEGRONI

Aperol ve vermutla "bubbly" bir
Kuzey yorumu.

BARDAK: Buzlu Bardak

MALZEMELER: • 20 ml Koskenkorva Blueberry Juniper
• 20 ml Aperol
• 20 ml tatlı vermut

HAZIRLANIŞI: Buzla birlikte Perlini shaker'da
çalkalayın ve karbonat ekleyin.
(Alternatif: soda sifonu
ya da sade versiyon kullanılabilir.)
Portakal kabuğu ile süsleyin.

VODKA FROM A VILLAGE



#Partylikethereistomorrow



KOSKENKORVA

HARVESTER

Umami, turuncgil ve yeşil notaların Koskenkorva'nın botanik ferahlığıyla harmanlandığı, canlı ve çok katmanlı bir içim deneyimi.

BARDAK: Kavanoz

MALZEMELER:

- 40 ml Koskenkorva Lemon Lime Yarrow
- 15 ml taze lime suyu
- 20 ml taze portakal suyu
- 20 ml şeker şurubu
- 4 adet sarı cherry domates
- 10 adet taze fesleğen yaprağı
- Tuz & karabiber
- Soda

HAZIRLANIŞI: Cherry domatesleri votkayla birlikte shaker'da ezin. Diğer malzemeleri ekleyip buzla kuvvetlice çalkalayın. Karışımı ince süzerek buz dolu kavanoz bardağa aktarın. Soda ile tamamlayın. Üzerini fesleğen yaprakları ve domatesle süsleyerek pipetle servis edin.

VODKA FROM A VILLAGE



#Partylikethereistomorrow

KOSKENKORVA

GARDENER

Bitkisel katmanlar, tropikal meyve ve Koskenkorva'nın sade doğallığıyla harmanlanan bu kokteyl, günün telaşını arkada bırakmak isteyenler için yeşil ve yumuşak bir kaçış sunar.

BARDAK: Kavanoz

- MALZEMELER:**
- 40 ml Koskenkorva Votka
 - 60 ml badem sütü
 - 2 çay kaşığı bal şurubu
 - Çeyrek mango
 - 1 yemek kaşığı kale (karalahana)
 - Yarım çay kaşığı spirulina
 - 4 yaprak taze ıspanak

HAZIRLANIŞI: Tüm malzemeleri blender'a alın. Önce buzsuz şekilde pürüzsüz olana kadar çekin. Ardından 1 ölçek kırık buz ekleyip tekrar karıştırın. Kale ve ıspanak yapraklarıyla süsleyerek servis edin.

VODKA FROM A VILLAGE