

Mackmyra i samarbete med sveriges främsta cocktailkonnässör

Whiskytillverkaren Mackmyra har inlett ett långsiktigt samarbete med den smaksäkra och nyskapande bransch- och barprofilen Emil Åreng, som tar rollen som destilleriets globala ambassadör.

Mackmyra har knutit till sig den erkända och kreativa barchefen Emil Åreng för ett samarbete där han blir företagets globala bar ambassadör över tid. Rollen som ambassadör innebär att Emil ska representera varumärket och produktutbudet mot barscenen. En betydande del av uppdraget blir att vara företagets mixolog och utveckla nya drinkrecept för Mackmyras core-produkter i whisky- och ginsegmentet. Emil kommer även samarbeta med Mackmyra kring framtida projekt, där de tillsammans utvecklar nya produkter.

– Att vara ambassadör globalt för Mackmyra är ett mycket roligt och ärofyllt uppdrag, då Mackmyra är pionjär inom svensk whisky och alltid har legat i framkant. När det gäller basen i drinkar är kvalitet a och o för att få de bästa smakupplevelserna. Mackmyras produktutbud har sedan länge varit mina personliga favoriter. MACK tillsammans med lönnsirap, angostura bitter och flingsalt är en svårslagen kombination. Även Svensk Ek och Svensk Rök har självklara platser i min bar, säger Emil Åreng.

Emil Åreng, uppväxt i Umeå, startade sin karriär med en bartenderutbildning i London 2005. Efter 10 års erfarenhet utsågs han till Årets Bartender 2015 och i media har han omnämnts som en av världens bästa. Emil är även dryckesredaktör för magasinet Café, där han delar med sig av sina upplevelser. 2016 gav han ut sin första bok "Salongs i Norrland – en cocktailresa av Emil Åreng", som utsågs till "Best Cocktail Book in the World 2016" i den prestigefulla internationella branschtävlingen Gourmand Awards. Som bartender är Emil innovativ och skapar spännande smakkompositioner och sedan 2018 är han Creative Director för Cadierbaren på Grand Hôtel i Stockholm.



– Vi är mycket glada över att Emil ska representera Mackmyra och våra starka core-produkter som passar utmärkt som cocktailbaser. Hans yrkeskunnande, passion och fingertoppskänsla matchar varumärket samt våra visioner om att nå ut på ett nytt sätt till nya målgrupper. Barscenen är en otrampad mark för Mackmyra, så vi går en spännande framtid tillmötes, där vi gör oss mer tillgängliga och globala i området, säger Magnus Dandanell, Mackmyras försäljningschef och affärsutvecklare.

Under sommaren inleder Emil samarbetet med workshops och gästspel på några av landets mest kreativa cocktailbarer. Läs mer på mackmyra.se/sommarturne

FÖR MER INFORMATION VÄNLIGEN KONTAKTA:

Helene Arijoki, presskontakt SpoilConcept
Tel: 073 385 03 19
E-post: helene.airijoki@spoilconcept.se

Om Mackmyra Mackmyra är pionjären och innovatören som startade den svenska whiskyexpeditionen. Whiskyn skapas med svenska råvaror, helt utan tillsatser, och genom klimatsmart destilleringsteknik. Mackmyra erbjuder prisbelönt single malt whisky, spännande whiskyupplevelser, och möjligheten att skapa sin egen whisky genom ett eget personligt 30-litersfat. Sedan 2017 skapar Mackmyra även ekologisk gin. Välkommen till Mackmyra.

MACKMYRA

SWEDISH SINGLE MALT WHISKY

COCKTAILFAVORITER SIGNERADE EMIL ÅRENG

A SMOKY AND BLOODY MARY

Bloody Mary med svensk whisky

30 ml Mackmyra Svensk Ek
10 ml Mackmyra Svensk Rök
120 ml tomatjuice
20 ml Worcestersås
15 ml citronjuice
3 stänk tabasco
1 nypa salt
1 krm svartpeppar
1 nypa sellerisalt

Metod: Rörs med is

Glas: Highball

MACK ATTACK

En kombination av en Whisky Sour och Espresso Martini.

Det bästa av två världar.

50 ml MACK eller Brukswhisky
30 ml Sidekick Cold Brew Co./ eller någon annan Coldbrew du gillar
20 ml sockerlag (lika delar socker och vatten)
20 ml färskpressad citronjuice

Metod: Skaka allt med is

Glas: Whiskyglas

GAMMELDAGS

60 ml MACK eller Brukswhisky
10 ml lönn sirap
2 dash Angostura Bitter
1 nypa flingsalt

Metod: Rörs med is

Glas: Whiskyglas

MACKMYRA KLASSIKER

MACK by Mackmyra / BRUKSWHISKY / SVENSK EK / SVENSK RÖK

– När jag först testade och förstod storheten i Mackmyras Svensk Rök blev jag golvad smakmässigt, det ska bli kul att se reaktionerna när vi visar vad man kan göra med den i cocktails. Även Svensk Ek är nyskapande och jag kan verkligen se hur detta blir en egen kategori av whiskies i framtiden, då den svenska eken ny smaker vi tidigare inte har upplevt i en whisky, säger Emil Åreng, Global Bar Ambassador, Mackmyra.



Om Mackmyra Mackmyra är pionjären och innovatören som startade den svenska whiskyexpeditionen. Whiskyn skapas med svenska råvaror, helt utan tillsatser, och genom klimatsmart destillerings teknik. Mackmyra erbjuder prisbelönt single malt whisky, spännande whiskyupplevelser, och möjligheten att skapa sin egen whisky genom ett eget personligt 30-litersfat. Sedan 2017 skapar Mackmyra även ekologisk gin. Välkommen till Mackmyra.