**Jack Daniel’s crea una experiencia gourmet inspirada en su nueva campaña: “Cada Gota Cuenta”**

* *El Chef Rodrigo Carrasco y el mixólogo Luis Iriarte, prepararon un maridaje pensando en las gotas de Jack Daniel’s.*
* *Cada Gota Cuenta busca crear una conexión entre la audiencia mexicana y Jack Daniel’s, así como relacionar sus valores y el proceso que han prevalecido por más de 150 años.*

El creador de Old No. 7, Mr. Jack, dijo: “Todos los días que lo hagamos, lo haremos de la mejor manera”, un principio que ha prevalecido hasta el día de hoy, y que hace que cada gota de Jack Daniel’s sea única y especial; al igual que este destilado, como mexicanos, valoramos cada gota que resulta del esfuerzo diario y que nos hace sentir orgullosos de nosotros mismos. Ese sentimiento es lo que busca mostrar Jack Daniel’s, al resaltar que cada uno de nosotros llevamos una gota de Jack dentro, una gota de autenticidad, una gota de independencia.

Bajo esta premisa el Chef Rodrigo Carrasco se inspiró para crear un *BBQ a las Brasas con Reducción de Jack Daniel’s*, *Macarrones con Queso con Tocino Glaseado en Jack Daniel’s Honey,* *Vegetales Rostizados* y *Elotes Envueltos en Tocino marinados 24 hrs en el whiskey*, “Al igual que Jack, cada día nos esforzamos para crear los mejores platillos, incluimos gotas de esfuerzo y veracidad que hacen distinguir nuestro trabajo” comentó Rodrigo Carrasco, Chef creador de Lennon, Kitchen 6 y Bowie, Cocina de Humo, en donde realiza técnicas de cocciones lentas a las brasas, de tatemado, e incinerado.

Para mostrar a los invitados el arte de preparar cócteles con whiskey, Luis Iriarte, mixólogo de la marca, con una trayectoria de más de 15 años, compartió las nuevas recetas hechas por su autoría, inspiradas en la legendaria marca, entre las que destacan *“Jack Tonic”*, donde mezclo Jack Daniel’s Old No 7. con limón amarillo, agua quina y agua mineral y el *“ “Honey Mule”*, con Jack Daniels Tennessee Honey, cerveza de jengibre y cítricos. “El sabor y la suavidad de Jack facilita la creación de cocteles auténticos que cualquiera puede preparar en un buen bar o en casa” agregó el mixólogo.

Para cerrar el evento, los asistentes disfrutaron de música en vivo, de la banda mexicana, Celest, los ganadores de la Diosa de Plata 2018 a “Mejor Canción Original para Cine” por Camino a Marte.

Con esta propuesta, el icónico whiskey crea un parteaguas, que busca darle una voz natural a la marca, para Jack Daniel’s cada gota tiene una historia. Cada gota es real, cada gota es importante, Cada Gota Cuenta.

**Recetas de cocteles**

**JACK’S PEACH**

50 ml de Jack Daniel’s Old No. 7

90 ml de infusión de té de durazno

25 ml de jugo de limón amarillo

10 ml de jarabe natural

1 rama de tomillo

Refresco de limón

**Método:**Calentar 1 taza de agua y dejarla infusionar de 3-4 minutos con 4 sobres de té y dejar enfriar. Agitar todos los ingredientes con la rama de tomillo, hacer un colado fino al vaso con hielo, agregar el refresco de limón y mezclar. Decorar con el limón.

**Cristalería:** Vaso alto / Highball

**Garnitura:** Tercio de limón y rama de tomillo

**HONEY MULE**

50ml de Jack Daniel’s Tennessee Honey

25ml de jugo de limón verde

Top de ginger beer

Rama de tomillo para adornar

**Método:**Servir todos los ingredientes a un vaso con hielo y mezclar para incorporar. Decorar con la rama de tomillo y una rodaja de limón.

**Cristalería:** Mason Jar

**Garnitura:** Rama de tomillo y un tercio de limón verde.

**HONEY TONIC**

50 ml de Jack Daniel’s Tennessee Honey

20 ml de licor de flor de sauco

25 ml de jugo de limón amarillo

10 ml de jarabe natural

90 ml de infusión de té de manzanilla

Top de agua quina

**Método:**Calentar 1 taza de agua y dejar infusionar durante 3- 4 minutos con 4 sobres de té y dejar enfriar. Agitar todos los ingredientes excepto el agua quina, hacer un colado fino al vaso con hielo, agregar agua quina y mezclar. Decorar.

**Garnitura:** Limón amarillo.

EVITA EL EXCESO

[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

**Acerca de Jack Daniel’s Tennessee Whiskey**

Jack Daniel's®, el *whiskey* más vendido en el mundo, proviene de la destilería más antigua registrada más antigua en Estados Unidos, la Destilería Jack Daniel. Fundada en 1866 por Jasper Newton Daniel, mejor conocido como Mr. Jack Daniel en Lynchburg, Tennessee, donde después de más de 150 años se sigue haciendo cada gota de éste icónico whiskey. Jack Daniel's está hecho con la mejor malta de maíz, centeno y cebada. El proceso se realiza con agua del manantial de la cueva Spring Hollow que es libre de hierro, para después pasar por un filtro de carbón de maple cuyo resultado reposa en barricas de roble blanco americano, que son utilizadas solo una sola vez.

La familia de Jack Daniel’s está conformada por: Jack Daniel’s Old No. 7, Jack Daniel’s Tennessee Honey, Jack Daniel’s Gentleman Jack, Jack Daniel’s Single Barrel, algunas Ediciones Especiales y los Jack Daniel’s Ready to Drink.

Jack Daniel's es una marca que pertenece a Brown-Forman Corporation y que cotiza públicamente en el New York Stock Exchange (NYSE).

Para saber más visita: <https://www.jackdaniels.com>

**Síguenos en:**

Facebook:<https://www.facebook.com/JackDanielsMx>

Twitter: <https://twitter.com/jackdaniels_mx>

Instagram: <http://instagram.com/jackdanielsmexico>

YouTube: <https://www.youtube.com/user/JackDaniels>

**Contacto para prensa**  
Quantum PR Worldwide  
Olaya Macario  
+52 5561949688  
olaya@qprw.co