

**Coctelería para el Día Nacional de las Abejas con Jack Daniel’s Tennessee Honey**

**Ciudad de México a 17 de agosto de 2021.-** ¿Qué sería del mundo sin las abejas? En pocas palabras, ningún ser vivo existiría y por ende ningún producto derivado. Son uno de los polinizadores más importantes ya que, gracias a ellas existe un equilibrio en el mundo. En México, se reconoce su labor el 17 de agosto, esto como un homenaje para concientizar y proteger a las más de 20,000 especies existentes, de las cuales solamente 7 familias son melíferas.

Debido a su contribución para el mundo y a la producción de miel, en el 2011 se logró la mejor mezcla de notas de sabor con este néctar dorado y su nombre es Jack Daniel 's Tennessee Honey. Una combinación del clásico Old No. 7 con un licor a base de miel de abeja, en el que se resaltan sus notas de vainilla y caramelo. Además es elaborado en la destilería más antigua de Estados Unidos, dando como resultado la gota más honey de Jack.

Sus características lo hacen perfecto para acompañarse en un trago largo, disfrutarse en la rocas o simplemente frío. Desde su lanzamiento, se han creado cócteles insignia que son como un homenaje a la miel y las abejas, porque al igual que Mr. Jack, han dejado un legado al mundo, por ello para conmemorar este día, Jack Daniel’s trae una serie de recetas elaboradas con Tennessee Honey, ¿quieres conocerlas? Sigue leyendo…

**Honey lemonade**

**Ingredientes:**

* 50 ml de Jack Honey
* 10 ml de jugo de limón
* Top de agua mineral
* Hielo
* Garnitura de limón

**Cristalería:** Vaso highball o Mason Jar

**Procedimiento:** Agregar hielos al vaso, verter los 50ml de Jack Honey, 10ml de jugo de limón y el top de agua mineral, para finalmente decorar con rodajas de limón.

**Jack Honey Smash**

**Ingredientes:**

* 60 ml de Jack Honey
* 15 ml de jugo de limón
* 5 ml de jarabe
* 6 hojas de menta
* Hielo

**Cristalería:** Vaso highball

**Procedimiento:** En un shaker agregar hielo picado y el resto de los ingredientes, agitar vigorosamente y servir con doble colado en el vaso highball con hielo picado. Decorar con una ramita de menta.

**CaraHoney**

**Ingredientes:**

* 50 ml de Jack Honey
* 25 ml de jarabe natural
* 1 shot de espresso
* 1 pizca de cardamomo molido
* 6 hojas de hierbabuena

**Cristalería:** Vaso Old Fashioned

**Procedimiento:** En un shaker, macerar las hojas de hierbabuena. Agregar hielo y el resto de los ingredientes. Agitar y servir con doble colado en un vaso Old Fashioned con hielo. Decorar con hierbabuena y cardamomo.

Cada atardecer y su hora dorada reflejan el color de estos cócteles, que representan el lado más honey de Jack Daniel’s y recuerda, el consumo responsable hará la diferencia.

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/JackDaniel](https://www.youtube.com/user/JackDaniels)

**Contacto para prensa**

**QPRW**

José Sámano

[jose@qprw.co](mailto:jose@qprw.co)