

Ny romersk triumf för Facile

Uppstickaren Facile breddar sitt utbud med ytterligare en offertvinnande rom. Sedan den 1 juni står Noble Selected ljus rom på Systembolagshyllor över hela landet.

Att vinna ett blindtest på Systembolaget är det ultimata beviset på att man är på rätt väg som dryckesföretag. Punschstillverkaren Facile & Co lyckades med konststycket våren 2014 med sin mörka rom, och i slutet av förra året gjorde de om det, denna gång med en ljus romblend från Trinidad och Jamaica.

Men vad vet ett punschföretag som Facile om rom? En hel del, visar det sig. Grundaren Henrik Facile smög nämligen ner en skvätt lagrad jamaicarom redan i sitt originalrecept för punsch från 1993, vid sidan av de fem klassiska ingredienserna arrak, citronsaft, te, vatten och socker. Och av blindtestet att döma vet Facile även hur man blandar både mörk och ljus rom som står sig på egen hand.

– Det har varit naturligt för bolaget att ta steget in på den svenska rommarknaden, menar Hans-Eric Waborg, vd för Facile & Co. Vi har deltagit på väldigt många mässor runt om i Sverige de senaste två åren och vi möter oerhört många positiva omdömen och kommentarer för såväl vår nya rom som punschen.

Ett av Systembolagets krav i deras förfrågan om en ny ljus rom var att den

skulle vara torr. Noble Selected mörk rom har en sockerhalt på 22 gram per liter medan den ljusa är helt osötad.

Produktens kvalitet och smak är det enda som räknas

– Det är det konsumenten vill ha, menar han. Det mesta går mot lägre sötma. Våra punsch, Facile och Trosa punsch, vinner också uppskattning och beröm för sin lägre sötma.

Noble Selected ljus rom består av en dominerande del kolonndestillerad Trinidad-rom som lagrats 3-5 år på amerikanska bourbonekfat. Det ger en elegant bas av vanilj som kompletteras med toner av kakao och kaffe genom en mindre del ung Trinidadrom. Sist men inte minst toppas blandningen av fem procent ung Jamaicarom, destillerad i enkelpanna.

– Att lägga till en bit pot still blir lite dyrare men ger en hög halt av estrar och därför en kraftig doft, förklarar Hans-Eric Waborg. Och det ger en väldigt god så kallad backbone till romen, alltså en lång eftersmak.

SLUTRESULTATET TILLTALADE ÅTMINSTONE inköparna på Systembolaget. Deras blindtester fungerar som den stora utjämnaren i svensk spritproduktion. Tillverkarnas storlek och marknadsföringsresurser, påkostade förpackningar, etcetera, har ingen inverkan på utfallet. Produktens kvalitet och smak är det enda som räknas, vilket balanserar spelplanen för mindre aktörer.

– För oss som ett litet spritföretag var det en stor framgång att vinna offerten, säger Hans-Eric Waborg. Nu står vi på hyllan och är med i matchen!



HENRIK HARR

Fakta

Tillverkning och buteljering av samtliga produkter sker i Malmköping i Sörmland. Bolaget är onoterat och har cirka 450 aktieägare, bland annat Exeotech Invest, Runa Vodka, Investment AB Spiltan, Per Gessle, Marie Fredriksson och Tomas Ledin.

Läs mer på: www.facile.se

Recept

Daiquiri

8 cl Noble Selected ljus rom
2 cl Lime
1 cl Sockerlag
Skaka med mycket is och sila upp i ett kylt coupeglas.

Mojito

5 cl Noble Selected ljus rom
3 cl Lime
2 cl Sockerlag
10 myntblad
Soda
Muddla mynta och lime i ett högt glas, tillsätt socker, rom och krossis och rör om. Toppa sedan med mer krossis och soda och rör sedan försiktigt om igen.

Noble Selected ljus rom

Alkoholhalt 37,5 %
Smak Vanilj, kakao, kaffe
Pris 239 kr (70 cl)
Artikelnummer 707