



TAP
AUTOMATICALLY
COCKTAIL

drinks

Il nostro progetto è nato dall'incontro di due menti con tanti obiettivi simili: passione per l'innovazione, sostenibilità e la qualità dei prodotti. Partiti da un piccolo sogno, ci siamo fatti strada con determinazione, offrendo drink alla spina che non solo rispondono alle esigenze di gusto, ma rispettano anche l'ambiente.

Ogni nostro prodotto è frutto di una continua ricerca per garantire la massima freschezza e un'esperienza unica, senza compromessi. Con il nostro approccio green, puntiamo a ridurre l'impatto ambientale e a promuovere un consumo responsabile, trasformando ogni bevuta in un gesto di qualità e rispetto per il futuro.







3 litri
20 drink
circa
funzionale
TRASPORTABILE

Un nuovo modo di servire e preparare un drink miscelato e creato per te, pronto per essere servito.

Miscelati in Puglia!

I Drink vengono assemblati e confezionati nel nostro laboratorio, utilizzando una Mini-Keg che ne garantisce qualità e conservabilità.

**Tap
Automatically
Cocktail**

on TAP with love

Ogni drink viene preparato proprio come nel miglior cocktail bar dalle mani esperte del nostro **Barman Vito Sportelli**. Da oltre 25 anni barista e formatore appassionato, in Italia ed in UK, praticando ed insegnando bartending, dalla caffetteria al flair alla mixology, sommelier, beertender ed esperto di draft system. **Vincitore dell'Amsterdam coffee&mixology festival del 2018 con il cocktail Terrone.**

istruzione



Pronto in un TAC

Acquista il fusto ed il suo erogatore manuale.

Sigillo ed Erogatore

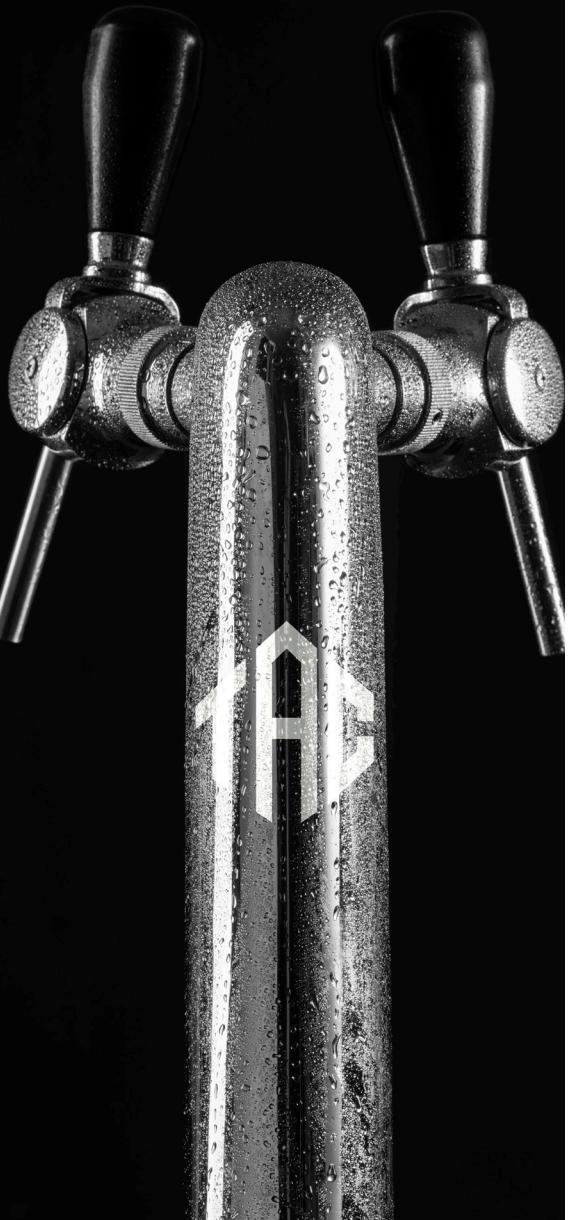
Togli il sigillo e installa l'erogatore, premi e avvita fino a sentire TAC.

Rubinetto

Prepara il tuo bicchiere con ghiaccio e solleva la leva rubinetto.

Pompa

Premi sulla parte superiore dell'erogatore per versare il tuo Cocktail nel bicchiere.



24L Professionale

IDEALE NEL TUO LOCALE,
EVENTI, FESTIVAL, SAGRE
E OVUNQUE CI SIA UNO
SPILLATORE!
OFFRI UNA SELEZIONE
UNICA DI COCKTAIL
DAI CLASSICI ALLA TUA
RICETTA ESCLUSIVA*
DIRETTAMENTE SUL TUO
IMPIANTO DI SPILLATURA
PROFESSIONALE.

*Ordine minimo
4 fusti con possibilità
di spillatore in
comodato d'uso.

DRAFT

10cafe o Eventi



Il cocktail alla spina è una bevanda alcolica servita direttamente da una spina, proprio come una birra, ma preparata con ingredienti tipici di un cocktail.

Questo tipo di cocktail è diventato popolare nei bar e nelle discoteche per la sua praticità, poiché permette di servire cocktail velocemente e con una consistenza uniforme, senza dover preparare ogni singolo drink manualmente.

draft Drink



Velocità

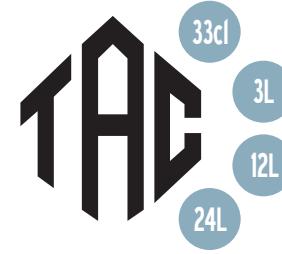
I cocktail sono pronti da servire, quindi possono essere erogati velocemente, riducendo i tempi di attesa per i clienti.

Gusto

Poiché i cocktail sono preparati in grandi quantità e con una ricetta standard, ogni bicchiere avrà lo stesso sapore e la stessa consistenza.

Efficienza

Ideale per eventi e locali con molta affluenza, dove è necessario servire molti drink in poco tempo garantendone la qualità.



Gin Tonic

Gin Beefeater London Dry, Acqua Tonica.

Spritz

Aperol Aperitivo Originale, Vino Spumante Extra Dry, Soda.

Daiquiri

Rum J. Wray, Succo di Limone, Zucchero.

Moscow Mule

Vodka Stolichnaya, ginger beer, succo di limone.

“ Su richiesta realizziamo personalizzazione con **LOGO / RICETTA**
Minimo d'ordine

Pornstar

Vodka Stolichnaya, Liquore alla Vaniglia, Succo di Passion Fruit, Zucchero.

Paloma

Tequila José Cuervo, Succo al Pompelmo Rosa, Soda, Zucchero.

Americano

Carpano Rosso, Bitter Campari, Vino Bianco, Acqua Gassata.

Margarita

Tequila José Cuervo, Cointreau, Succo di Limone, Zucchero.



**TAP
AUTOMATICALLY
COCKTAIL**



tacdrinks.com