



KOOKABARRA LANCE UN DÉFI AUX MIXOLOGUES : LE KOCKTAIL KONTEST

Spécialiste des fruits frais pressés à froid, [Kookabarra](#) lance le *Kocktail Kontest*, un concours pour permettre aux barmen et mixologues français de se challenger avec la gamme des jus et nectars artisanaux de la Fabrique.

Depuis sa création en 2006, Kookabarra conçoit jus, purées de fruits ou encore nectars pour faciliter le travail au quotidien et répondre aux attentes des professionnels de la restauration (chefs, pâtisseries, barmen, mixologues, ...).

Avec l'arrivée du printemps, Kookabarra lance un défi aux barmen et mixologues : présenter une création de mocktail inédite à base de [purées de fruits fraîches Brut](#) de la marque Kookabarra et publier ensuite leur recette sur les réseaux sociaux en taguant Kookabarra. Alliance des saveurs, originalité, mise en scène, tout est possible !

PROGRAMME DU CONCOURS

Pour candidater au concours, les mixologues et barmen intéressés doivent soumettre leurs candidatures avant le 27 avril prochain via le formulaire suivant :

[**FORMULAIRE D'INSCRIPTION AU KOCKTAIL KONTEST**](#)

Kookabarra fera ensuite une sélection parmi les candidats et dix heureux élus recevront un pack de plusieurs produits pour qu'ils puissent relever le défi.

Chaque candidat a jusqu'au 12 mai pour créer une vidéo de sa recette et la publier sur son compte Instagram en taguant Kookabarra.

Le *Kocktail Kontest* se terminera le 19 mai prochain, jour où le gagnant sera annoncé.

À la clé, la mise en avant de la création sur les différents supports de la marque, une visite de la Fabrique avec une dotation d'une sélection de la gamme et un défi grandeur nature aux cotés de [Jérémy Marcuccilli](#), fondateur de Kookabarra pour pousser plus loin ses limites et pleinement découvrir l'ADN de la marque.



À propos :

Depuis 2006, Kookabarra est le spécialiste du jus de fruit frais de qualité, sain, naturel et aux saveurs véritables. L'entreprise applique un processus de conservation 100% propriétaire : la technologie HPP. Une matière première fraîche et extraite à froid pour être stabilisée par haute pression. L'avantage ? Une conservation qui a évolué de 14 à 150 jours. Kookabarra travaille en étroite collaboration avec l'ensemble de son écosystème : toujours à l'écoute des besoins de ses clients, en totale confiance avec ses producteurs et au plus près de ses équipes.



Vous souhaitez changer la façon dont vous recevez nos mails ?

Vous pouvez [mettre à jour vos préférences](#) ou [vous désinscrire de cette liste](#).