

HODNOCENÍ VODY FROMIN CERTIFIKOVANÝMI HYDROSOMMELIÉRY

MICHAEL MASCHA – USA

v roce 2002 vytvořil FineWaters akademii a je jedním z původních zakladatelů Fine Water Society v roce 2008. Pomohl vytvořit prémiovou kategorii a vypráví příběh, že „voda není jen voda“, avšak má terroir jako víno, lze ji sladit s jídlem a pečovat o ni vodními sommeliéry.

Globální publikum Michaela tvoří profesionálové z F&B, spotřebitelé, distributoři, média i prémiové značky. Michael je také autorem uznávané knihy Fine Waters - **Průvodce znalce po nejvýraznějších balených vodách světa**, kterou londýnský Times nazývá „**Encyklopedie vody, vodní bible**“.

„Fromin je příběh o zvláštní vodě z poslední doby ledové chráněné nepropustnou horninou v hloubce 300 m za posledních 15 000 let. Voda má nízký obsah minerálních látek a jemnou a neutrální chuť a je dodávána v ohromující skleněné láhvi ve tvaru „kostky ledu“ pro prémiový zážitek s touto mimořádnou vodou.“



MILIN PATEL – Velká Británie

Ambasador vody, je certifikovaným vodním someliérem a obchodním partnerem společnosti Fine-Liquids, premium water a má dvacetileté zkušenosti s poskytováním poradenství v oboru.



*„Voda Fromin: Chuť doby ledové,“
„Voda Fromin je mistrovským dílem přírody, zachycujícím čistotu a nedotčenost světa dávných časů. Jeho příběh začíná před 15 000 lety během doby ledové, uchovaný v nedotčených vodonosných vrstvách.“*

Každý doušek vás přivítá jemnou mineralitou a jasným, jemným šepotem křemenného písku, přirozeně filtrovaného přes 90 milionů let staré pískovcové zvodně. Tento proces přináší svěží, čistou chuť s dokonale vyváženým minerálním profilem, zanechává osvěžující pocit připomínající chladivý dech ledovcového vzduchu.“

ANTONIO CASTALDO – Itálie

Průkopník prémiových vod v Itálii. První italský certifikovaný vodní sommelier. Působí jako konzultant v projektech týkajících se luxusních vod. Je dodavatelem prémiových vod do italských restaurací a hotelů.

„Vodu Fromin doporučují nejvýznamnější italští kuchaři v kombinaci s velmi důležitými pokrmy a chody.

Vzhledem ke svému pevnému zbytku menšímu než 200 mg/l je Fromin klasifikován jako lehce mineralizovaná voda a lze jej párovat:

*s předkrmy s uzeným masem a zralými sýry,
s velmi propracovanými nebo propečenými prvními
chody s druhými chody velmi propracovaného
červeného nebo bílého masa anebo pečeného či
grilovaného masa, s dezerty nejlépe lžičkovými tedy
krémy.,,*



MARK BRONS – Holandsko

První holandský certifikovaný vodní sommelier, který je poradcem v gastronomii pro párování vhodné vody s jídly. Účastní se jako porotce mezinárodních soutěží. V jeho portfoliu nechybí voda FROMIN.

„Voda má příjemnou vyváženou chuť, kterou lze nejlépe popsat jako neutrální. Fromin je proto oblíbený při párování k vínu a jídlu.

Vodu bych popsal jako vodu, jak byla kdysi zamýšlena, s krásně vyváženou chutí. Nenarušuje chuť jídla ani vína.,,

