



El auténtico sabor de Puerto Rico



TRADICIÓN QUE PERDURA

El *Coquito* es una bebida casera tradicional de Puerto Rico que combina básicamente coco –el fruto de las palmeras tropicales–, ron, especias y azúcar. No obstante, subsisten distintas formulaciones de esta bebida cremosa y dulce, heredadas por generaciones, con las que adquiere sus características distintivas.

Se considera parte de la tradición navideña de la isla, ya que prolifera al iniciar la temporada festiva, pero se disfruta durante todo el año en celebraciones, reuniones familiares y los buenos momentos de la vida en general.

Noelia's Coquito parte de una receta guardada celosamente, cuya producción actual se limita a lotes pequeños que permiten mantener su carácter *premium*, y comparte con un público más amplio el sabor dulce y cremoso de Puerto Rico.



Noelia's Coquito



Considerada como la bebida más emblemática de Puerto Rico, la textura sedosa y sabor inigualable de este cóctel es una experiencia de consumo ligera, suave y sofisticada: un regalo perfecto y acompañamiento ideal para brindis y celebraciones especiales.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Origen: Puerto Rico.

Destilería: *List Distillery*, Fort Myers, Florida.

Materia prima: Coco seleccionado, azúcar, ron y especias naturales.

Filtración: Tecnología avanzada de precisión.

Graduación final: 17% vol. (34 *proof*).

Presentación: 750 ml.

UPC: 018227461023

SCC: 018227461023

PERFILES

Aunque similar al ponche de huevo, tiene una consistencia mucho más ligera y un sabor único, que recuerda a las bebidas tropicales.

Su equilibrio perfecto, entre precisión y pasión, responde a técnicas de destilación modernas que le otorgan un carácter suave y redefinen el concepto de licor de crema.



Servido con hielo, o frío, su textura cremosa refleja la autenticidad del *coquito* puertorriqueño casero, en el que se aprecian los sabores más sutiles.



Noelia, creadora de la receta original.

HERENCIA VIVA



VENTAJAS COMPETITIVAS

Exclusividad

Elaborado magistralmente en lotes pequeños, garantiza al consumidor la máxima frescura y una calidad superior en cada botella.

Autenticidad

Inspirada en la receta original puertorriqueña, honra los sabores auténticos de la herencia de Puerto Rico y el Caribe.

Pureza

Con base en la materia prima auténtica y especias naturales, destaca por la riqueza pura de los ingredientes botánicos.

COMERCIALIZACIÓN

¿Dónde encontrar *Noelia's Coquito*?

Descubre su sabor auténtico en tiendas seleccionadas de los Estados Unidos. Ahora disponible en *Total Wine & More*, que lleva la elegancia caribeña a tu mesa.

PRECIO SUGERIDO: \$ 22.99

MERCADO

La oportunidad de expansión de *Noelia's Coquito* en los mercados locales de Estados Unidos parte de las regiones de alta concentración *boricua*, donde la bebida se conecta culturalmente, de manera natural, con el consumidor. La marca también puede escalar a estados con gran población hispana y mayor potencial de volumen, con base en un crecimiento ordenado, estratégico y replicable en el nivel nacional.

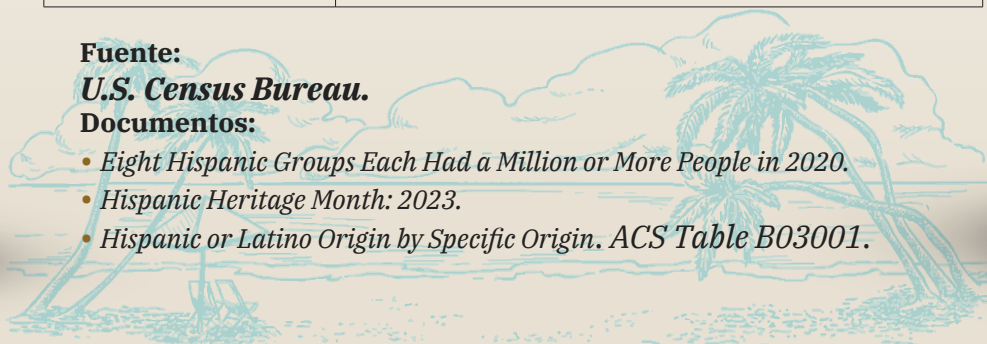
ESTADOS	ANÁLISIS
<ul style="list-style-type: none">■ Connecticut■ Florida■ Massachusetts■ New York■ New Jersey	Representan los mercados con mayor afinidad <i>boricua</i> y una fuerte conexión cultural con el producto.
<ul style="list-style-type: none">■ Arizona■ California■ Georgia■ Texas	Florida es el estado con más población puertorriqueña en EE. UU.
<ul style="list-style-type: none">■ Colorado■ Illinois■ Washington	Estados con gran población hispana, amplia oportunidad comercial y alto potencial de volumen para una marca tropical y festiva, como la nuestra.
	Representan oportunidades de crecimiento selectivo en mercados hispanos relevantes, con potencial para seguir ampliando la distribución.

Fuente:

U.S. Census Bureau.

Documentos:

- *Eight Hispanic Groups Each Had a Million or More People in 2020.*
- *Hispanic Heritage Month: 2023.*
- *Hispanic or Latino Origin by Specific Origin. ACS Table B03001.*



ated When Open



7461023

Coquito 75

A Note from

Here on the beautiful island of Puerto Rico, my family and I left our island with a little girl. However, our Puerto Rican traditions and values stayed with me. Celebrating good times, during the holidays, is a tradition we all love. Just like in general, for many years, my homemade Coquito with just the best ingredients is a tradition I share with my friends. Now, I want to share it with you. I hope that you enjoy the creamy taste of Puerto Rican Coquito.





GOVERNMENT WARNING

(1) According to the Surgeon General's warning, excessive drinking can lead to health problems. You should not drink alcoholic beverages during pregnancy because of the risk of birth defects.
(2) Consumption of alcoholic beverages may impair your ability to drive a car or operate machinery and may cause health problems.

Distilled & Bottled by
List Distillery
Fort Myers, Florida





El auténtico sabor de Puerto Rico

-  noeliacoquito.com
-  [noelias.coquito](https://www.instagram.com/noelias.coquito)
-  [Noelia's](https://www.facebook.com/Noelia's)
-  info@noeliacoquito.com



**4300 S Jog Rd # 542652
Greenacres, FL
33467**

**Director de Ventas y Distribución
Chip Flanders**

-  chip@fbeverage.com
-  **803 767 1322**