



ÍNDICE

- 1** HISTORIA
DE UNA MARCA
- 2** UNA MALLA
MÍTICA
- 3** TERRY:
NUESTROS PRODUCTOS
- 4** **RECETAS**





TERRY

1 Historia de una
marca



1865

La familia **Terry**, llegada desde su Irlanda natal, adquirió una bodega y empezó a producir sus propios productos en **El Puerto de Santa María**. Pero fue oficialmente **Fernando Matías de Terry**, tercera generación al frente del negocio, quien funda la bodega que había comprado, mejorado y ampliado su padre.



1948

La familia **adquiere la famosísima ganadería de caballos cartujanos Hierro del Bocado**, y desde entonces hasta la actualidad, será la esencia y el alma de la imagen de la marca, junto con su característica malla amarilla.



2005

Se cumplen **100 años** de la icónica malla que acompaña a nuestras botellas.

1905

Terry comienza a cubrir las botellas de Brandy con una **red de seda artesanal** causando un profundo impacto en el mercado y mejorando la situación económica de la ciudad. La primera que se hizo fue amarilla, para **Terry Centenario**.



1960

Fue en los **años 60**, cuando Terry comercializa varias marcas de Sherries y Brandies, convirtiendo a **Terry Centenario** en la bebida espirituosa más vendida en España dentro de su categoría.



2021

A día de hoy, Terry goza de reconocido prestigio, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras, posicionado como **uno de los spirits más importantes** de nuestro país y el aliado perfecto para el café.



Terry me va Terry me va

Vd. si que sabe Vd. si que sabe

"TERRY ME VA"
(usted si que sabe...)



"Terry me encanta"



Centenario Terry

Presentación y calidad

FERNANDO A. DE TERRY, S.L. • PUERTO DE SANTA MARÍA

Terry
el coñac
que le va a
usted



Una malla
2 Mítica

LA MALLA QUE RECUBRE LAS BOTELLAS DE TERRY ES SIN DUDA SU SELLO DE IDENTIDAD MÁS CONOCIDO.

Fue la mujer de **Fernando A. de Terry** quien en 1905 se dedicó a confeccionar la primera **malla de seda** sobre una botella de Brandy. A Fernando le entusiasmó la idea, y entre los dos decidieron que las botellas de Brandy de su casa llevarían ese adorno.

Para paliar la gran hambruna que se vivía en aquellos momentos en El **Puerto de Santa María**, lo dieron a confeccionar a las mujeres de la zona, dedicándose numerosas familias a hacer las famosísimas mallas de Terry.

Las mallas se realizaban con **hilos de seda**, una aguja lanzadera, un clavo que hacía la función de mallero y se tomaba la medida con un billete de tren de aquella época, porque con él se podían tejer los nudos de los tres tamaños de botellas que por aquel entonces estaban en el mercado.

Además, aparte de los tres tamaños de botellas, también existían mallas de diferentes colores, un color para cada producto, siendo desde entonces la **amarilla** la elegida para las botellas de **Terry Centenario**, y la **plateada** para **Terry 1900**.





Nuestros
3 productos

TERRY

UNA MARCA ICÓNICA

Nuestro saber hacer nos ha llevado a que, a día de hoy, Centenario sea el **spirit más vendido de España** dentro de su categoría.

Terry Centenario y Terry 1900 se elaboraron a través del tradicional Sistema dinámico de Criaderas y Solera, propio del Marco de Jerez. Su destilación en columnas Coffey, diseñadas en exclusiva para la marca Terry, les aporta unas características muy especiales y una suavidad única, convirtiéndolos en los **mejores aliados para el café**.



Los productos de Terry se pueden degustar de muchas maneras. Llevan con nosotros desde 1900 y la mejor manera de disfrutarlos es **en combinación con café**, por la mañana o tras las comidas a modo de digestivo. Perfecto para disfrutar con postres, dulces, o frutos secos.



TERRY CENTENARIO

SPIRIT

Tiene un color ámbar brillante luminoso con tonos acre.



Muy delicado en olfato, etéreo, agradable, con matices avainillados de la madera que lo contuvo. Se pueden percibir notas frutales y de almendra amarga.



Suave, cálido, con notas de pasas, uvas y robles. Es un spirit complejo, persistente y largo en el retrogusto.



30% Vol



TERRY 1900

BRANDY SOLEIRA RESERVA



Tiene un color caoba, transparente y brillante.



Es muy complejo en olfato, concentrado, etéreo y se puede apreciar en él notas de madera noble.



Suave, amplio, vigoroso y con cuerpo.

36% Vol



4 Recetas

ANÍMATE A DARLE UNA CHISPA DE TERRY A TU CAFÉ

Sabemos que a cada uno le gusta el café de diferente manera, e incluso muchos tienen su propio ritual a la hora de elaborarlo y servirlo. Pero lo que está claro es que hay un toque especial que solo se consigue dándole una chispa de Terry.



Porque realza su sabor, haciéndolo **más intenso**.



Porque le da ese **punto dulzón** a tu café



Porque hace que ese momento sea **único**.

Por eso, a continuación, proponemos una serie de recetas de "Café con chispa" para elaborar en el que más nos guste. O mejor,

¿POR QUÉ NO ANIMARSE Y PROBAR TODOS?

café con chispa



CAFÉ DALGONA

A pesar de su origen surcoreano, te proponemos la versión más nuestra de este refrescante café.

Ingredientes para 1 persona

- ◆ 2 cucharadas de café
- ◆ 2 cucharadas de azúcar
- ◆ 2 cucharadas de agua caliente
- ◆ Hielo
- ◆ 200 ml de leche o bebida vegetal
- ◆ **Una chispa de Terry**

PREPARACIÓN

En un recipiente hondo y amplio añade el café, el azúcar y el agua caliente. Coge unas varillas manuales y bate durante cinco minutos hasta que espese la crema de café. Si tienes varillas eléctricas puedes utilizarlas para ir más rápido.

Una vez hecha la crema, pon hielo en un vaso y sirve la leche o bebida vegetal que hayas elegido junto con una chispa de Terry para darle ese toque especial a tu café. Por último, corona el vaso con la crema de café y... ¡ya está listo!

café con chispa

CAFÉ ASIÁTICO

Este café típico de la región de Murcia es muy reconfortante para los días más fríos del invierno.

Ingredientes para 1 persona

- 1 taza de café espresso ◆
- 1 cucharada de leche condensada ◆
- Canela en polvo ◆
- Un par de granos de café (opcional) ◆
- Corteza de limón (opcional) ◆
- Una chispa de Terry** ◆



PREPARACIÓN

En primer lugar, sirve un café espresso muy caliente en un vaso.

A continuación, añade la cucharada de leche condensada, espera a que baje al fondo y **agrega una chispa de Terry.**

Para decorar, espolvorea con canela y opcionalmente con los granos de café y la corteza de limón.

¡Así de simple!

café con chispa

CAFÉ BELMONTE

Si quieres darle un toque especial a un café bombón añade una chispa de Terry para obtener un delicioso Café Belmonte. Lo ideal es servirlo en un vaso de cristal y es muy fácil de hacer.

Ingredientes para 1 persona

- ◆ 1 taza de café espresso
- ◆ 1 cucharada de leche condensada
- ◆ Espuma de leche al gusto
- ◆ Cacao o canela para decorar
- ◆ **Una chispa de Terry**



PREPARACIÓN

En un vaso de vidrio pon la leche condensada y añade Terry al gusto.

Después agrega el café.

Prepara la espuma de leche: en un vaso aparte sirve la leche y bate con la ayuda de unas varillas o un batidor hasta conseguir una espuma.

Cuando esté lista, añádela al café del vaso y espolvorea el cacao o la canela. ¡Y ya lo tienes!

café con chispa

CAFÉ SOLO CON TERRY

Terry Centenario le da esa chispa especial a tu espresso.

Ingredientes para 1 persona

- ◆ 1 taza de café espresso
- ◆ Azúcar al gusto
- ◆ **Una chispa de Terry**



PREPARACIÓN

Crea tu espresso perfecto en dos sencillos pasos:

Hierve una taza de agua a 90° y añade tu café molido preferido.

Deja reposar 25 segundos y cuela el café.

Añade una chispa de Terry junto al azúcar al gusto y ¡listo!

café con chispa

CAFÉ MOCCA

Esta variación del cappuccino destacará entre tus invitados por sus dos ingredientes clave: el chocolate y Terry Centenario. Sin duda alguna, ¡trunfarás!

Ingredientes para 1 persona

- ◆ 1 taza de café
- ◆ 200 ml de leche o bebida vegetal
- ◆ ¼ de taza de cacao en polvo
- ◆ 1 cucharada de canela en polvo
- ◆ Azúcar al gusto
- ◆ **Una chispa de Terry**



PREPARACIÓN

En primer lugar, prepara el café.

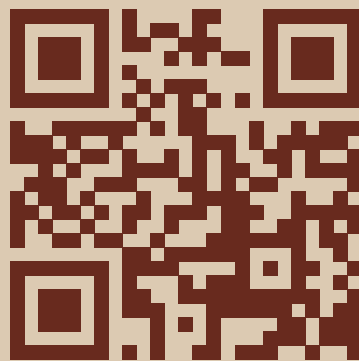
A continuación, introduce el café en una cazuela de tamaño mediano y añade el cacao en polvo.

Remueve poco a poco a fuego lento y, mientras la mezcla va cogiendo cuerpo, añade la leche y la canela.

Sigue removiendo un par de minutos más y deja reposar.

Finalmente, sirve el café en una taza y añade una chispa de Terry, espuma de leche batida previamente con unas varillas o un batidor pequeño y un poquito de cacao espolvoreado en la superficie.

¡A disfrutar!



DESCUBRE TERRY EN:
www.terry.es

Síguenos en:



TerryEspañaOficial



@terry_spain