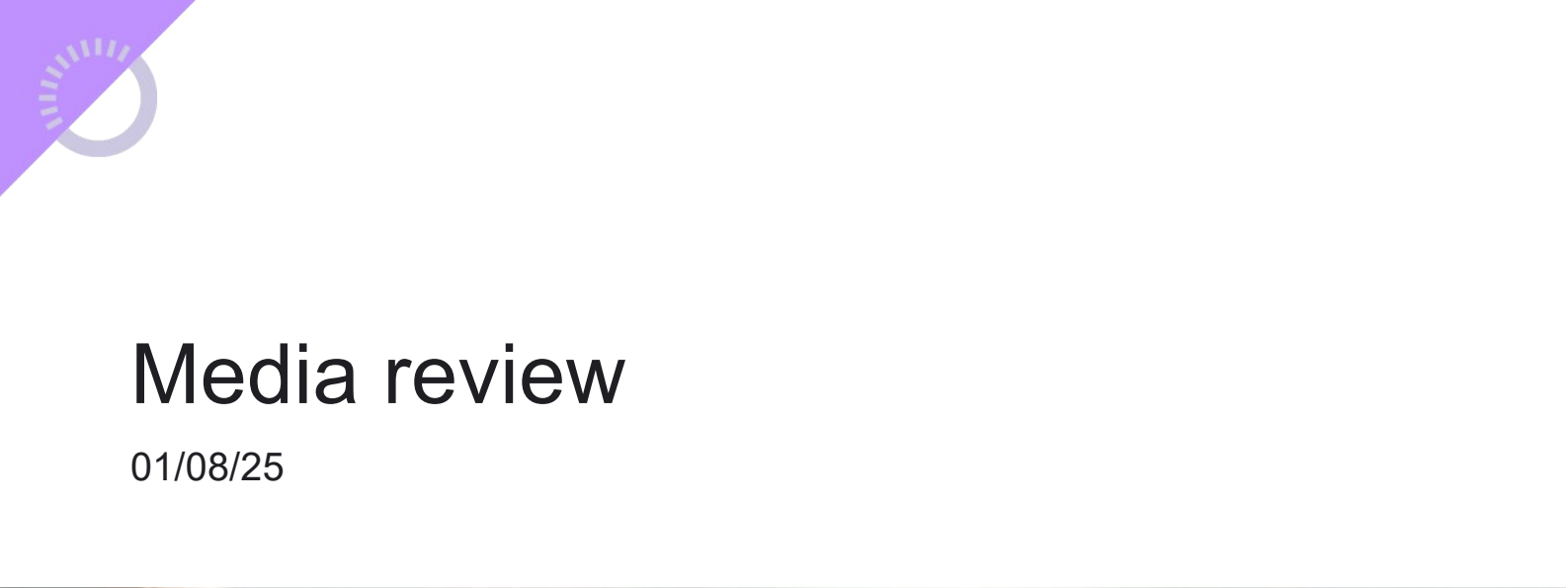




Media review

01/08/25



Onclusive On your side

Indice

Quaglia Antica Distilleria dal 1890: premi IWSC 2025 e sguardo su Berlino horecanews.it - 29/07/2025	3
Quaglia Distilleria trionfa all'IWSC 2025. E ora si prepara a Berlino mixologyitalia.com - 29/07/2025	4
Athanasia, lo spirito immortale del bere artigianale e di qualità bargiornale.it - 23/07/2025	6
think pink GBI (IT) - 30/06/2025	9



Quaglia Antica Distilleria dal 1890: premi IWSC 2025 e sguardo su Berlino

La storica distilleria piemontese Quaglia Antica Distilleria, dopo aver conquistato 6 riconoscimenti alla IWSC, annuncia la partecipazione a Bar Convent Berlin. AZIENDE - La Quaglia Antica Distilleria torna a brillare sui palcoscenici internazionali.

All'International Wine & Spirit Competition 2025 (IWSC), una delle competizioni più prestigiose al mondo per gli spirit, l'azienda del Monferrato ha portato a casa ben sei riconoscimenti che certificano l'eccellenza dei suoi prodotti.

Il trionfo più clamoroso arriva con due medaglie d'oro con menzione "Outstanding" per i liquori alla Camomilla e al Rabarbaro, entrambi premiati con un punteggio record di 98/100. Si tratta del risultato più alto mai conquistato da un prodotto Quaglia, eguagliando lo storico Bèrto Superiore Rosso. A completare il bottino ecco l'argento per l'Amaro Balsamico 1890 (93 punti) e due bronzi assegnati al Liquore alla Nocciola (88 punti) e al Ninebar Espresso Coffee Liqueur (85 punti). Nella categoria Alternative Drinks spicca inoltre il Gold Award per il Vermouth di Torino Bianco a marchio Bèrto (95 punti).

Ognuno di questi prodotti è frutto di un approccio artigianale e di una filiera cortissima - commenta Carlo Quaglia, quarta generazione della famiglia al timone dell'azienda - che privilegia le eccellenze del territorio e le materie prime provenienti solo da areali ad alta vocazionalità: camomilla italiana, rizoma di rabarbaro dal caratteristico aroma affumicato, nocciole 100% piemontesi, caffè Santos monorigine dal Cerrado Mineiro (Brasile). Il tutto esaltato da infusioni lente e lunghe in alcol 100% italiano e cereali selezionati. Il tempo è l'ingrediente segreto che lega ogni nostra creazione.

Questi successi aprono la strada al prossimo grande appuntamento: la partecipazione al Bar Convent Berlin 2025 (6-8 ottobre, stand 18C19) per il quinto anno consecutivo. In questa vetrina globale del settore beverage, l'azienda presenterà in anteprima tutte le referenze premiate all'IWSC, inclusi i prodotti già oggetto di restyling a cura dell'agenzia Undesign di Torino (Camomilla, Nocciola, Rabarbaro) e quelli che cambieranno volto nei prossimi mesi, come i Classici Italiani (Amaretto, Limoncello, Sambuca).

A Berlino saranno protagonisti anche i trend di consumo che guidano l'export: Ninebar per l'Espresso Martini, il Limoncello per il crescente successo del Limoncello Spritz, Vermouth Bèrto Rosso e Bèrto Bitter per Negroni e Americano, Pino Mugo, Violetta e Bergamotto tra i preferiti della mixology internazionale.

"Con una presenza consolidata in oltre 50 Paesi conclude Carlo Quaglia - la nostra azienda ha aperto nel 2025 nuovi mercati come Ungheria, Costa d'Avorio e Singapore, con l'ingresso imminente di Panama e Malesia. L'80% del fatturato proviene ancora dal mercato italiano, ma è il respiro internazionale a guidare oggi le strategie aziendali, sempre all'insegna di qualità, artigianalità e rispetto per le materie prime. Ogni premio è per noi una responsabilità in più. Rappresentare il Made in Italy con coerenza significa continuare a innovare senza mai tradire la nostra identità. A Berlino porteremo non solo i nostri prodotti migliori, ma la nostra visione dell'eccellenza".

Leggi la notizia anche su [MixologyItalia.com](https://mixologyitalia.com)

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



Quaglia Distilleria trionfa all'IWSC 2025. E ora si prepara a Berlino



La storica distilleria dal 1890 conquista sei riconoscimenti internazionali e si prepara al Bar Convent Berlin con nuovi mercati.

L'**International Wine & Spirit Competition 2025** certifica l'eccellenza tecnica di Quaglia Antica Distilleria dal 1890 attraverso una valutazione che raggiunge **standard qualitativi** superiori. Il panel di esperti internazionali ha assegnato sei riconoscimenti, con particolare evidenza per due **medaglie d'oro** con menzione "Outstanding" ai liquori Camomilla e Rabarbaro, entrambi valutati con un punteggio tecnico di 98/100, eguagliando il record dello storico Bèrto Superiore Rosso.

Il **profilo organolettico** dei prodotti premiati rivela un approccio tecnico-produttivo basato su materie prime selezionate da areali specifici: camomilla italiana, rizoma di rabarbaro dal caratteristico aroma affumicato, nocciole 100% piemontesi, caffè Santos monorigine dal Cerrado Mineiro (Brasile). Il processo di **estrazione** prevede infusioni lente e lunghe in alcol 100% italiano e cereali selezionati, con tempi di maturazione che costituiscono il parametro tecnico distintivo della produzione.

La **performance competitiva** include inoltre l'argento per l'Amaro Balsamico 1890 (93 punti) e due bronzi per Liquore alla Nocciola (88 punti) e Ninebar Espresso Coffee Liqueur (85 punti). Nella categoria Alternative Drinks, il Vermouth di Torino Bianco a marchio Bèrto ottiene Gold Award con **95 punti**.

Il **Bar Convent Berlin 2025** (6-8 ottobre, stand 18C19) rappresenterà la quinta partecipazione consecutiva e il principale evento di presentazione delle referenze premiate. Il format espositivo includerà i prodotti sottoposti a **restyling** dall'agenzia Undesign di Torino (Camomilla, Nocciola, Rabarbaro) e l'anteprima del rinnovamento grafico dei Classici Italiani (Amaretto, Limoncello, Sambuca).

L'**evento berlinese** fungerà da piattaforma di analisi dei trend di consumo che caratterizzano l'export: Ninebar come ingrediente tecnico per **Espresso Martini**, Limoncello per il protocollo Limoncello Spritz, Vermouth Bèrto Rosso e Bèrto Bitter per le preparazioni **Negroni** e Americano, mentre Pino Mugo, Violetta e Bergamotto si posizionano tra i preferiti della mixology internazionale.

La **strategia di mercato** evidenzia una presenza consolidata in oltre 50 Paesi con apertura nel 2025 di nuovi mercati (Ungheria, Costa d'Avorio, Singapore) e ingresso programmato in Panama e Malesia. La distribuzione del fatturato mantiene l'80% sul

mercato domestico, mentre le strategie aziendali sono orientate verso l'**internazionalizzazione** attraverso parametri di qualità, artigianalità e selezione delle materie prime. *“Ogni premio rappresenta una responsabilità aggiuntiva – conclude Carlo Quaglia – Rappresentare il Made in Italy significa innovare mantenendo coerenza identitaria. A Berlino presenteremo prodotti e visione dell'eccellenza”.*

Leggi la notizia anche su **MixologyItalia.com**



Athanasia, lo spirito immortale del bere artigianale e di qualità

contenuto sponsorizzato

23 Luglio 2025

Facebook

Twitter

Linkedin

Pinterest

WhatsApp

Email

Print



Il tanaceto come firma botanica e identitaria della gamma del giovane marchio piemontese, che dalle Alpi ha conquistato i giudici internazionali dell'IWSC 2025 di Londra, aggiudicandosi quattro medaglie, tra le quali la prestigiosa Gold Outstanding

Dal cuore delle Alpi piemontesi nasce un progetto che punta a **elevare l'esperienza del bere** nel mondo del fuori casa. Si chiama **Athanasia** e porta avanti questa mission con un'offerta di **prodotti artigianali** che uniscono **territorio, qualità e versatilità**, pensati per locali e bartender che vogliono **distinguersi con una proposta autentica**, dai **sapori unici** e capaci di fondere tradizione e innovazione.

Fondato nel 2022 da **Manuela Cavallo**, il marchio prende il nome dalla parola greca Athanasia, "immortale", appellativo attribuito al tanaceto, pianta alpina nota anche come "erba dell'immortalità" per le sue proprietà curative. Ed è proprio questa pianta l'**ingrediente distintivo e il filo conduttore di ogni creazione dell'azienda**.

Dalla ricetta di famiglia al successo internazionale

Tutto è cominciato con la riscoperta dell'**arquebuse**, un antico digestivo della tradizione piemontese, che Manuela ha deciso di produrre **recuperando una ricetta di famiglia e coltivando il tanaceto** con metodi naturali nei **terreni aziendali, situati sopra gli 800 metri di altitudine**. Da lì, l'offerta Athanasia si è evoluta, anche grazie alla collaborazione con **Patrizio Zappavigna**, consulente strategico con 20 anni di

esperienza nell'hospitality. Insieme hanno **ampliato la gamma** con prodotti pensati per **coprire tutti i momenti della giornata**: dall'aperitivo al dopo cena, sempre con un'identità chiara e distintiva.

Oggi Athanasia conta **cinque referenze**, realizzate artigianalmente presso l'**Antica Distilleria Quaglia**, sinonimo di qualità ed eccellenza nel panorama liquoristico italiano: **Arquebuse Liquore al Tanaceto**, **Gin al Tanaceto**, **L'Aperitivo**, **Il Bitter Amaro** e **Il Liquore Originale**. Prodotti che stanno registrando un importante **apprezzamento da parte dei professionisti** del fuori casa e **dei loro clienti**, così come della **critica internazionale**, come testimoniano le quattro medaglie conquistate all'**Iwsc 2025**, tra le quali la prestigiosa **Gold Outstanding** per il **Liquore Originale**.

Cinque referenze, un'identità comune

Capostipite della famiglia Athanasia, l'**Arquebuse Liquore al Tanaceto** (medaglia di bronzo all'Iwsc) è un tributo alla tradizione e una celebrazione del **tanaceto**: l'**unico ingrediente di questo liquore** essenziale e sorprendente. **Rivisitazione moderna dello storico digestivo piemontese**, offre un'**esperienza più delicata e raffinata**, esaltando la ricchezza aromatica della pianta. A basso contenuto zuccherino, dal **profilo balsamico e intenso**, è ottimo da **servire come digestivo**, anche in accompagnamento al caffè, ma si **presta anche a un uso creativo in miscelazione**.

Dall'infuso di tanaceto prende vita anche il **Gin**, distillato in cui la **pianta alpina è l'unico ingrediente botanico, insieme al ginepro**. Il risultato è un distilled gin dalla **struttura pulita** e dal **profilo aromatico distintivo**, dove il tanaceto conferisce note balsamiche e floreali, impreziosendo la classica base con una personalità tutta alpina. Pensato per la **miscelazione, conquista anche in purezza** o on the rocks, grazie alla sua finezza e profondità.

Più valore all'aperitivo

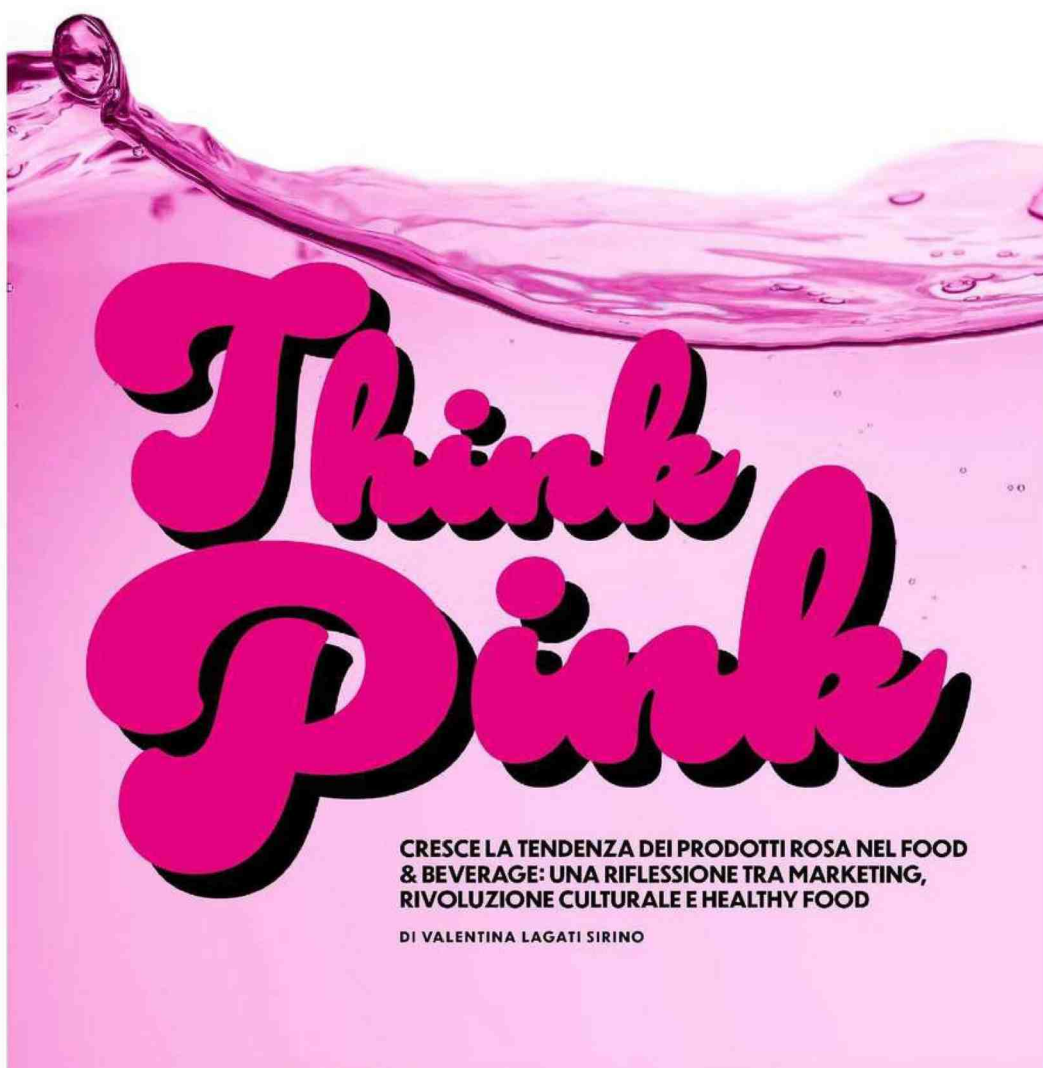
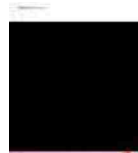
Al mondo della mixology guarda anche **L'Aperitivo** (oro all'Iwsc), concepito per elevare **il momento dell'aperitivo**. Un prodotto che unisce **note floreali**, date da camomilla, gelsomino e sambuco, e **agrumate** di bergamotto, pompelmo e cedro, in una composizione **fresca, elegante e versatile**. Il **profilo aromatico è ricco ed equilibrato**: al naso si percepiscono sentori fioriti e di rabarbaro, mentre al palato emergono sfumature di frutti rossi, tè Earl Grey e arancia amara, su una base gentile e persistente data dal tanaceto. Di **color rosa tenue**, con gradazione alcolica contenuta, è perfetto per dare vita a **cocktail signature**, ma anche per **miscelarsi con una semplice tonica o soda**, garantendo un risultato raffinato e di alto impatto sensoriale.

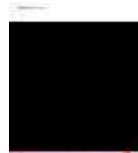
Una struttura complessa ma armoniosa caratterizza il **Bitter Amaro** (oro all'Iwsc) che offre una visione contemporanea di due pezzi da novanta della tradizione liquoristica italiana, l'amaro e il bitter, in un unico prodotto. **Note vivaci di arancia amara**, accompagnate da un coro di **erbe e spezie** catturano l'olfatto, mentre al **palato rivela un raffinato bilanciamento** di **rabarbaro** ed **erbe verdi pepate**, con un **finale lungo e pulito** che rievoca il profilo dei classici aperitivi amari. La parte amara è data da **tanaceto, rosmarino, genziana, rabarbaro, alloro** e **china**, mentre assenzio e pepe garofanato contribuiscono al carattere rude e complesso. **Schietto e armonioso**, è ideale **liscio, con soda, o come base per cocktail d'autore**.

Il Liquore Originale: struttura e profondità

Il Liquore Originale (oro con Outstanding all'Iwsc), ultimo nato di Athanasia, regala un **viaggio sensoriale** dove, con una perfetta alchimia di sapori, il **tanaceto si accompagna ad aromi speziati e pungenti**. Un liquore **strutturato**, dal tenore alcolico sostenuto (42%) che seduce il naso con le note vibranti di **mela verde** e **fiori bianchi**, e il palato con la deliziosa speziatura di **semi di finocchio** e un tocco pepato, culminando in un finale floreale, arricchito da sentori di **scorza d'arancia** e **spezie terrose**. Un

prodotto di grande eleganza, da assaporare lentamente in purezza o da utilizzare per dare un tocco distintivo in miscele ricercate.






MERCATO PRODOTTI ROSA ● GBI

Nella nostra relazione con il cibo il colore ha sempre avuto un ruolo fondamentale. Fin dalla preistoria, quando ancora non esistevano etichette né certificazioni, l'uomo si affidava ai colori per capire se un alimento fosse sicuro o potenzialmente nocivo. E se già prima della *Teoria dei colori* di Goethe (1810) esisteva una forte connessione sensoriale tra colore e cibo, oggi questa relazione si è evoluta in chiave comunicativa: il colore non serve solo a rassicurare, ma diventa un vero e proprio strumento di marketing, capace di emozionare, attrarre e influenzare le scelte d'acquisto. All'interno di questo universo cromatico, **il rosa – o meglio, le sue molteplici sfumature – è tra le tonalità che più stanno conquistando spazio nel food & beverage.** Bevande, cocktail, dessert, ma anche snack e soft drink: sempre più prodotti puntano su questa tinta per comunicare freschezza, innovazione e un'estetica accattivante.

IL ROSA COME LEVA EMOZIONALE E VISIVA

«Il rosa è una leva di marketing estremamente potente - spiega **Nicoletta Polliotto**, direttrice della collana *Accadde Domani FuTurismo* e docente per i percorsi formativi di Fipe -. Secondo la teoria dei colori, questa tonalità è in grado di evocare sensazioni che spaziano dalla dolcezza all'eleganza, dalla delicatezza a un senso di nostalgia. Tutto dipende dalle sfumature scelte, alcune delle quali richiamano anche un'estetica vintage». Una tonalità quindi tutt'altro che superficiale, che agisce a livello percettivo ma anche simbolico, conquistando target diversi e stimolando emozioni e curiosità.

«**Il rosa stimola l'immaginario e rafforza la componente emozionale**», prosegue Polliotto. In un'epoca dominata dalla comunicazione visiva, questo colore ha trovato il suo habitat naturale nei social media: Instagram e TikTok hanno amplificato la sua forza estetica, rendendolo protagonista assoluto nella creazione di contenuti accattivanti.

«**È fuori dagli schemi ma rassicurante: evoca morbidezza e fluidità**», sottolinea la docente.

FENOMENO PINK MILLENNIAL

Da tendenza estetica, il rosa si è trasformato in un linguaggio culturale. È il caso del cosiddetto *Pink Millennial*, un fenomeno che va oltre l'uso cromatico: è un'espressione di identità, empatia, nostalgia. Non più un colore "di genere", ma un elemento trasversale, che rompe le regole comunicative tradizionali e si afferma come simbolo di delicatezza e forza insieme. «**Il rosa sta contribuendo a una piccola rivoluzione di genere** - commenta Polliotto -. Un tempo era il colore del vino delle donne. Oggi è diventato il colore di tutti».

UN COLORE CHE PARLA DI SALUTE

Ma il successo del rosa non si ferma all'estetica o alla comunicazione: sempre più spesso è legato anche al mondo dell'*healthy food*. Molti prodotti rosa, infatti, si caratterizzano per l'utilizzo di ingredienti naturali e salutari - come lampone, ciliegia, fragola, pompelmo rosa - che offrono gusto, colore e proprietà benefiche senza ricorrere ad additivi artificiali. «**Il rosa si lega sempre più al concetto di healthy food**. Ad esempio, la pitaya è un esempio di superfood fotogenico e naturale», conclude la docente.

TRA GUSTO, ESTETICA E SIGNIFICATO

La crescita dei prodotti rosa nel beverage non è quindi un semplice vezzo cromatico, ma una vera strategia multisensoriale che fonde visione, gusto e valori culturali. **È un trend da osservare con attenzione, anche per i distributori**, perché intercetta molte delle istanze contemporanee: desiderio di novità, attenzione alla salute, ricerca di identità e voglia di condividere esperienze visive coinvolgenti. **Il futuro - almeno per ora - sembra davvero tinto di rosa. O, meglio, pink.** ●



VINI E APERITIVI

VINO DEI POETI PROSECCO ROSÉ DOC
Uno spumante Brut originario delle uve coltivate nell'area del Prosecco DOC, ottenuto da un blend di Glera e Pinot Nero e con una gradazione alcolica di 11,5% vol. **Bottega** dispone di un proprio polo logistico a Fontanafredda, e i tempi di consegna sono di 3 giorni per Nord e Centro Italia e di 4 giorni per il Sud.
Formati disponibili: cartone da 6x75cl e 24x20cl.
www.bottegaspa.com

LALLIER R.021 ROSÉ
Nel portfolio di **Campari Group**, **R.021 Rosé** è un nuovo approccio all'assemblaggio di uno Champagne rosé secondo la visione di Lallier Réflexion. Composto da 53% di Pinot Noir (incluso 7% di vini rossi di Bouzy), 41% di Chardonnay e 6% di Meunier, l'assemblaggio include il 70% di vini della vendemmia 2021 e 30% vini di riserva (solo del 2020). Con un dosaggio brut di 7 g/L e liqueur invecchiato per 2 anni in acciaio inox, presenta una gradazione alcolica di 12,5% vol. La distribuzione avviene tramite grossisti e agenzie del territorio.
Formati disponibili: cartone da 6x75cl, con o senza astuccio.
www.champagne-lallier.com

OTTOCENTOROSA
È un vino spumante extra dry Rosé de Noir Emilia IGT, ottenuto col metodo Charnat dai vigneti di Lambrusco Sorbara e Grasparossa della provincia di Modena. Il suo colore rosa tenue anticipa un perlage fine e persistente, mentre al naso emergono profumi di fragolina di bosco, ciliegia e mirtillo. Con gradazione alcolica di 11% vol., si sposa bene come aperitivo o in abbinamento a salumi e formaggi.
Formati disponibili: cartone personalizzato da 6x75cl.
www.albineacanal.com

40

GBI 213

VINI E APERITIVI



PROSECCO DOC ROSÉ TREVISO

È composto per l'85% da Glera e per il 15% da Pinot Nero, con una gradazione alcolica del 11% vol. Il perlage, grazie alla lunga sosta sui lieviti, appare fine e persistente, mentre i profumi sono delicati e ricordano i fiori di glicine e la frutta a pasta bianca, insieme a sentori di piccoli frutti rossi come la ciliegia e il ribes.

Formati disponibili: cartone da 6x75cl; astuccio da 1x75cl; cassetta di legno da 1x75cl.

www.montelvini.it

BRUT ROSA DODICI LUNE

Ottenuto da uve di Pinot Nero vinificate in rosa e con una gradazione alcolica del 12,5% vol., Brut Rosa Dodici Lune Col Vektoraz si sposa bene in diverse occasioni di consumo, dall'aperitivo ai pasti a base di pesce crudo e frutti di mare. La bottiglia è distribuita direttamente dal centro logistico dell'azienda, che prevede spedizioni ogni giorno.

Formati disponibili: cartone da 6x75cl, cartone da 6x150cl.
Confezioni regalo: astuccio in cartone da 1x75cl, 2x75cl, 3x75cl e 1x150cl; cassa legno da 1x75cl, 1x150cl; cassa legno da 4x75cl e 5x75cl.

www.colvetoraz.it

SARTI ROSA

È un aperitivo liquoroso della distilleria Sarti, Casa fondata a Bologna nel 1885, oggi nel portfolio di Campari. Con note di arancia, mango e frutto della passione e una gradazione alcolica di 14°, può essere utilizzato nella preparazione dello Spritz. A partire da maggio 2025, la bottiglia è in fase di lancio a livello nazionale, con un supporto mirato alla rete distributiva.

Formati disponibili: cartone da 6x70cl.

www.sartiaperitivo.com

PINK CITRUS

È il nuovo aperitivo rosa in Casa Gamondi che si aggiunge alla gamma dell'azienda, affiancandosi a Bitter, Aperitivo Fiori di Sambuco, Aperitivo Agrumi Mediterranei, Vermouth di Torino Superiore Rosso e Bianco, Amaro, Sambuca, Crème de Cassis. Lanciato lo scorso inverno, ha una gradazione alcolica di 13,5% vol., e il colore rosa è dato dalla fusione di erbe aromatiche, scorze di agrumi (arancia rossa, limone e pompelmo), frutti tropicali (mango e frutto della passione) e dal succo di carota.

Formati disponibili: cartone da 6x100cl.

www.gamondi.it



VINI E APERITIVI



MANCINO VERMOUTH SAKURA

Unendo Giappone e Italia, Mancino Sakura Vermouth è l'edizione limitata di Mancino Vermouth con boccioli di ciliegio di Kyoto e petali di viola toscana. Realizzato a partire da una base di vini bianchi italiani e arricchito con 20 botaniche e con una gradazione alcolica di 18% vol., viene prodotto in sole 4.000 bottiglie l'anno. Distribuito da **Coca-Cola HBC Italia**, è disponibile presso una selezione dei principali distributori sul territorio nazionale.

Formati disponibili:
cassa da 12x50cl.

www.mancinovermouth.com

MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE

È un vino rosato ottenuto da un blend di Cinsault, Grenache, Syrah e Rolle, coltivato su un terroir argilloso e calcareo, con una gradazione alcolica di 12,5°, nel portfolio prodotti di **Campari Group**. Le uve vengono raccolte al mattino e selezionate due volte, con diraspatura e pressatura diretta per Cinsault, Grenache e Rolle. Il Syrah è parzialmente vinificato con il metodo «saignée». La vinificazione avviene per il 95% in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e per il 5% in botti, con batonnage.

Formati disponibili:
bottiglia singola da 300cl,
bottiglia singola da 600cl,
cartone da 12x375cl, cartone
da 6x75cl, cartone da 6x150cl.

www.miraval.com

LA LEGGENDA SI TINGE DI ROSA

Attorno alla nascita del vino rosato circola una leggenda irresistibile. Protagonista, un prete pigro e scaltro di un minuscolo paese affacciato sul Lago di Garda. Viveva di ciò che riceveva dai compaesani, tra cui il vino necessario per le funzioni religiose. Quando gli abitanti smisero di aiutarlo, escogitò un piano: durante la vendemmia, bucò di nascosto un tino d'uva. Il mosto fuoriuscì, poco a contatto con le bucce, si presentò chiaro, scarico nel colore. Fu scoperto, ma celebrato come "padre" del vino rosato, che da quel giorno divenne realtà contadina.

Oltre la leggenda, l'origine del rosé è **contesa tra Italia e Francia**. In Italia si fa risalire al 1943 la nascita del primo rosato moderno: il Five Roses della cantina Leone De Castris, in Puglia, blend di Negroamaro e Malvasia Nera. In Francia, invece, nasce come vino leggero, quasi un'alternativa all'acqua, da cui il nome vin de soif. È il primo Champagne rosé? Porta la firma di Madame Clicquot e ha già compiuto 200 anni.



SOFT DRINK E SCIROPPI



SAN BENEDETTO SUCCOSO ZERO

San Benedetto Succoso Zero al gusto Frutti Rossi è una bevanda a base frutta con zero zuccheri aggiunti ed è caratterizzato da una ricetta ben bilanciata e di alta qualità, un pack pratico e un innovativo formato Pet on the go. La veste grafica valorizza la raffinatezza e la vivacità delle referenze attraverso un design fresco ed elegante, con l'obiettivo di elevarne la percezione di valore. È distribuito da **San Benedetto S.p.A.**
Formati disponibili:
confezioni da 12x40cl.

www.sanbenedetto.it



SYRUP PINK GRAPEFRUIT

È un semilavorato in sciroppo al pompelmo rosa, ideale per la preparazione di cocktail, drink analcolici e coffee specialties. È composto da zucchero, acqua, succo di pompelmo rosa da concentrato (13%), acidificante (acido citrico), amido modificato, aroma naturale, aromi e coloranti (antociani, carotenoidi). La distribuzione avviene attraverso i distributori partner dell'azienda DOUMIX, con un approccio promozionale orientato al portfolio.
Formati disponibili:
cartone da 6x70cl.

www.doumix.it



SODA AL POMPELMO ROSA

È una bevanda gassata prodotta da **Galvanina** dal gusto naturale, senza conservanti, né coloranti artificiali, né aromi artificiali e con il 7% di succo. Il prodotto è dedicato esclusivamente al canale horeca ed è in corso una collaborazione commerciale e marketing con Bitter Fusetti con l'obiettivo di fare awareness e penetrazione del cocktail "Fusettone".
Formati disponibili:
cartone da 24x20cl.

www.galvanina.com



PINK GRAPEFRUIT ALPEX

Pink Grapefruit Alpex prodotta da **Fonte Plose** è una bevanda analcolica costituita da acqua, 16% di succo di pompelmo rosa da concentrato, zucchero, anidride carbonica, acidificanti (acido citrico), succo di carota nera da concentrato, aromi naturali e antiossidanti (acido ascorbico). È un prodotto vegetariano e senza allergeni. La distribuzione si integra nella linea Alpex, seguendo la stessa organizzazione logistica e commerciale.
Formati disponibili: fardello da 24x20cl.

www.acquaplose.com

RED BULL PINK EDITION

Red Bull Pink Edition è un energy drink ai frutti di bosco, senza zuccheri. La lattina è distribuita principalmente dal canale WHS. Inoltre, sul sell-out l'azienda opera un modello di distribuzione verticale, utilizzando i classici incentivi pay for performance, che prevedono l'approvvigionamento aggiuntivo di un'edition in abbinamento alla referenza classica.
Formati disponibili: cartone da 24x25cl.

www.redbull.com

SCHWEPES POMPELMO IN ROSA

Schwepes Pompelmo in Rosa è una bevanda analcolica priva di grassi e con 10g di zuccheri, caratterizzata dalla solita ricetta di Schwepes. Prodotta e distribuita da **Acqua Minerale San Benedetto S.p.A.** per il canale horeca è disponibile in bottiglia di vetro e nel formato da 18cl.
Formati disponibili: confezioni da 24x18cl.

www.schwepes.it

POMPELMO SODA LA BIOLOGICA

Tassoni Pompelmo Soda La Biologica è realizzata con succo di pompelmo rosa bio siciliano. Certificata biologica, è una bevanda con un bouquet aromatico e floreale e una nota amara e salina. Ideale per la miscelazione, da abbinare a dark spirits e premium drink, contiene 6g di zucchero per 100 ml.
Formati disponibili: 180 ml in cluster 4x4; cartone da 25 bottigliette sfuse.

www.cedraltassoni.it



SPIRIT



PINK CANELA

Omaggio alla tradizione messicana, Pink Canela di **Tequila Miradiva** è un tequila artigianale di Miradiva con una gradazione alcolica di 40% vol., ottenuto grazie a chips di rovere tostato e petali di rosa messicana. La distribuzione si basa su due hub: Verona, in sospensione IVA e accise per il mercato internazionale ed europeo, e Milano, per consegne rapide in 24/48 ore in Italia. È previsto un rebate al raggiungimento di specifici volumi, come incentivo alle performance di vendita. **Formati disponibili:** bottiglia singola da 70cl; cassa da 6x70cl.

www.miradivatequila.com

GIN PIGSKIN PINK

Il Pigskin Pink è un distilled gin di qualità premium ottenuto con le botaniche del ginepro, foglie di mirto, lentisco, elicriso, artemisia, timo, salvia desoleana e infuso di bacche di mirto selvatiche. Con gradazione alcolica di 40%, si sposa bene con la tonica all'interno del Gin & Tonic. Distribuito da **Coca-Cola HBC Italia**, è disponibile presso una selezione dei principali distributori sul territorio nazionale. **Formati disponibili:** cassa da 6x70cl.

www.silviocarta.it

LIQUORE ALLA ROSA

Con una gradazione alcolica di 25% vol., il Liquore alla Rosa è composto da alcol, acqua, zucchero al 25% e aromi naturali. Per il canale horeca, la distribuzione della bottiglia è a livello nazionale ed è affidata in esclusiva a Ghilardi Selezioni. Inoltre, il prodotto è acquistabile sul sito istituzionale di **Distilleria Quaglia**, con tempi di consegna compresi tra 2 e 5 giorni e la possibilità di usufruire di codici sconto a partire dal secondo ordine. **Formati disponibili:** scatola da 9x10cl; cassa da 6x70cl.

www.distilleriaquaglia.it

ROSE GIN

È un gin ai petali di rosa, ottenuto da una rielaborazione completa della ricetta del Wild Botanical Gin. Unendo tra loro tre varietà di rosa: la Wild Rose delle montagne di Wicklow, le Heritage Roses e la Damask Rose, la tecnica utilizzata è la distillazione a vapore che consente di estrarre gli oli essenziali e i sapori, e la gradazione alcolica è di 37,5% vol. Distribuito da **Coca-Cola HBC Italia**, è disponibile presso una selezione dei principali distributori sul territorio nazionale. **Formati disponibili:** cassa da 6x70cl.

www.glendaloughdistillery.com

