

BEVI PIÙ NATURALE ALL'INTERNATIONAL HORECA MEETING

Bevi più Naturale sarà presente dal 23 al 25 Febbraio prossimi alla Internation HoReCa Meeting presso l'ampio e accogliente foyer Tiziano del Marriott Park Hotel, Stand 15A.

Bevi più Naturale presenta la sua gamma di succhi, i prodotti per la mixology e le bevande biologiche.

Bevi più Naturale non è solo un marchio di soft drink. Dietro il nome c'è un modo nuovo di pensare la vita: in maniera più sana, riscoprendo le tradizioni e i sapori veri. Dal 2013 lavora con **un solo obiettivo**, quello di **portare sul mercato prodotti che offrano al consumatore sapore, ingredienti di qualità e il minor impatto possibile sulla salute**. Assaporare una bevanda **Bevi più Naturale** significa avere una sana interpretazione della vita e lasciarsi andare a un'esperienza sensoriale unica e piacevole.

I prodotti **Bevi più Naturale** non contengono nessun aroma né artificiale né naturale, hanno una maggiore percentuale di infuso e il 30% in meno di zucchero rispetto agli altri presenti sul mercato, ma la sfida è quella di diminuire ulteriormente le quantità. Il suo concetto di "etichetta corta" riporta alla loro lista di ingredienti sulle etichette delle bottiglie, ridotta al minimo indispensabile per la totale assenza di aromi, coloranti e conservanti. Le materie prime che utilizza provengono esclusivamente dalla Calabria e sono prodotte da aziende locali che coltivano in questa terra unica, baciata dal sole e dal mare che regala frutti generosi come la sua gente.

Le bevande BIO di **Bevi più Naturale** sono prive di aromi naturali, artificiali, conservanti, coloranti e sono uniche a usare solo succhi e infusi.

Bergamotto

Chinotto

Arancia rossa sanguinella

Cedro di Diamante

Gingerlime

La linea dedicata alla mixology prevede 5 ricette uniche e arricchite da note esclusive, con ingredienti italiani raccolti a mano.

01 - Tonica di bergamotto - ottenuta con l'infuso della quassia (in sostituzione del chinino) e l'olio essenziale del bergamotto

02 - Tonica di peperoncino - ottenuta con l'infuso della quassia (in sostituzione del chinino) e l'infuso di peperoncino di Soverato

03 - Tonica di basilico e lime - ottenuta con l'infuso della quassia (in sostituzione del chinino), l'infuso di basilico e l'infuso di

04 - Tonica Indian biologica - prodotta con infuso di chinino e zucchero di canna da agricoltura biologica

05 - Gingerlime - ottenuta con infuso di zenzero e infuso di limetta calabrese

Le
• AUTENTICHE •
BIO



Le Botaniche nella **MIXOLOGY**



Le Botaniche nella Mixology

La filosofia di Bevi più Naturale di portare in bottiglia riviste autentiche attraverso l'utilizzo di ingredienti italiani scelti a mano, oggi viene rispettata e portata avanti con una nuova gamma di prodotti adatti alla mixology. È all'inizio del 2017

che il Ginger Lime e la prima tonica da miscelazione vengono infatti presentate nel canale Home:ca: la Tonica di Bergamotto, l'unica prodotta senza l'utilizzo di aromi, estratti, conservanti e coloranti. A dicembre dello stesso anno, la gamma mixology è

arricchita dall'ingresso delle toniche al Peperoncino e Basilico e Limetta, anch'esse caratterizzate dall'assenza di chinino sostituito dall'infuso del legno della Quassia. L'unica referenza con l'essenza di chinino è la Indian premium BIO, uscita a febbraio 2018.