

BITTER BOVEN

Campari verklaart het aperitiefseizoen voor geopend

De trend van bitter zet door. En dat vertaalt zich deze zomer naar inventieve ideeën voor een verfrissend aperitief. Campari verklaart alvast het aperitiefseizoen voor geopend met Campari Tonic, een eigentijdse smaakmaker die bitter even smaakvol als stijlvol serveert.



BITTER IS HET NIEUWE ZOET

De internationale bittertrend is ook naar ons land overgewaaid. Om er even te blijven, voorspellen trendwatchers, want bitter is het nieuwe zoet. Zo gaat de nieuwe generatie Dertigers bewust op zoek naar pure, authentieke smaken, met oog voor kwaliteit, gezondheid en verrassende combinaties. En dan kom je haast automatisch bij bitter uit.

Dat de smaak populair is, blijkt ook uit de bitterstudie die Campari liet uitvoeren door iVox, in samenwerking met de KULeuven. Na zoet is bitter de meest favoriete smaak van de Belgen: vier op de tien – vooral Vlamingen en vrouwen – zijn fan. Bittere dranken gelden daarbij als perfecte dorstlessers, wakkeren de eetlust aan én brengen het zomergevoel naar boven. Zo klinkt 40% van de vrouwen en 50% van de mannen graag met een bitter aperitief op de zomer.

CAMPARI TONIC, VERRASSEND FRIS

Vandaag wordt bitter nog vaak gecombineerd met zoet, maar trendwatchers zien een evolutie naar puur bitter. Met twee klassiekers – Campari en tonic – schuift Campari alvast een verrassend verfrissend aperitief naar voor.

Sofie Ketels, een van de weinige vrouwelijke mixologen in België én winnares van de 'Campari Bartender Competition honours the Negroni 2015': "Zo verrassend fris als Campari Tonic smaakt, zo zomers ziet hij eruit met een rebels rode kleur en pittig schijfje limoen. Het ideale aperitief om je gasten te ontvangen op een zomerse avond."

Een authentieke Campari Tonic maak je zo:



DOE EEN VIERTAL
IJSBLOKJES IN EEN
GROOT WIJNGLAS.



GIET DAAR 5 CL
CAMPARI BIJ.



VOEG HIER 15 CL
PREMIUM TONIC EN
EEN SCHIJFJE LIMOEN
AAN TOE.

Noot aan de redactie:

Campari organiseert dit voorjaar twee Campari Bitter Academies waarvan de eerste in het teken staat van 'the perfect summer serve'. Details ontvangt u binnenkort. En van 6 tot 12 juni vindt de Internationale Negroni Week plaats. Ook hierover later meer.

Voor meer informatie

Hilde Meus | RCA PR | +32 11 59 05 97 | hilde@rca.be | www.rcapress.be

OVER CAMPARI

Campari is een hedendaagse en charismatische klassieker. Het recept, dat vandaag nog altijd op dezelfde manier gemaakt wordt als in 1860 in Novara, fungeert ook als basis voor heel wat andere bekende cocktails in de wereld. Campari is een alcoholische drank waarbij de typische bitterzoete smaak wordt verkregen uit planten, fruit en kruiden, aangevuld met suiker en gedestilleerd water.

Met zijn typische rode kleur, intense aroma en bitterzoete smaak staat Campari symbool voor intrige en plezier, wat vanzelf leidt tot een stimulerende drinkervaring. Deze waarden maakten het merk Campari dan ook beroemd over heel de wereld. Campari is uitgegroeid tot een icoon van Italiaanse passie, stijl en uitmuntendheid.

OVER CAMPARI GROUP - WWW.CAMPARIGROUP.COM

Davide Campari-Milano S.p.A is samen met zijn filialen (Gruppo Campari) uitgegroeid tot een wereldwijde producent in de drankindustrie. Het merk is actief in meer dan 190 landen, met een leidende marktpositie in Europa en Amerika. De groep werd opgericht in 1860 en geldt vandaag als zesde grootste speler in de drankindustrie wereldwijd.

De portfolio telt meer dan 50 merken en omvat een uitgebreid assortiment van alcoholische dranken (corebusiness), wijnen en frisdranken. Onder de internationaal gerenommeerde merken vind je onder meer Aperol, Appleton Estate, Campari, Cinzano, SKYY en Wild Turkey.

Het hoofdkantoor is gevestigd in Sesto San Giovanni, Italië. De Campari Groep heeft wereldwijd 14 fabrieken en 4 bottelarijen, en een eigen distributienetwerk in 16 landen. De groep stelt ruim 4.000 personen tewerk en de aandelen van het moederbedrijf, Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) staan sinds 2001 genoteerd op de Italiaanse beurs.