

# CAMPARI NEGRONI

## LES BELGES SERONT LES PREMIERS À DÉCOUVRIR 'NEGRONI, READY TO ENJOY'

Vous avez envie de recréer l'atmosphère de Gatsby le Magnifique sur votre terrasse cet été ? C'est tout à fait possible grâce à 'Negroni Ready to Enjoy', un apéritif bitter préparé suivant la recette traditionnelle du comte Camillo Negroni et à laquelle il vous suffit d'ajouter de la glace et une tranche d'orange. Vous pourrez ainsi siroter avec élégance ce cocktail mondialement célèbre.



### NEGRONI, EN DEUX TEMPS TROIS MOUVEMENTS

Negroni est aujourd'hui devenu l'un des cocktails classiques les plus populaires. Avec trois ingrédients à parts égales - du Campari, du gin et du vermouth rouge - le Negroni est également l'un des cocktails les plus sous-estimés. En effet, vous avez besoin de punch et d'un bon équilibre entre amertume et saveur sucrée.

Avec Negroni Ready to Enjoy, Campari vous propose le mélange prêt à l'emploi idéal, préparé suivant la recette traditionnelle et vous permettant de le servir très facilement dans un verre à cocktail classique mais néanmoins dans le style flamboyant des années 20. Il vous suffit d'y ajouter des glaçons - ou mieux : un gros glaçon pour allonger lentement votre cocktail - et une tranche d'orange.

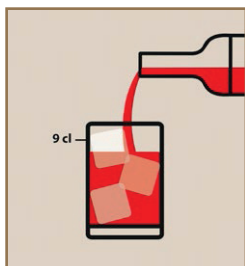
Et, cerise sur le gâteau : vous servez un apéritif absolument unique car la Belgique est l'un des premiers pays européens où ce Ready To Enjoy sera commercialisé.

### VOICI COMMENT PRÉPARER CE COCKTAIL

- Remplissez un verre « old fashioned » de gros glaçons
  - Ajoutez-y 9 cl de Negroni Ready to Enjoy
- Mélangez doucement quelques secondes à l'aide d'une cuillère pour que le cocktail libère tous ses arômes
  - Garnissez d'une tranche d'orange

Prix conseillé : 19,37 euros/70 cl

En vente chez une sélection de magasins de Colruyt, Delhaize, Carrefour



# CAMPARI®

## PAS DE NEGRONI SANS CAMPARI...

Le cocktail iconique Negroni date de 1919. Il y avait à cette époque un comte du nom de Camillo Negroni. Il avait coutume de se rendre dans un café de Florence où il commandait toujours un Americano, un mélange de Campari, de vermouth et d'eau gazeuse. Un jour, il demanda un cocktail un peu plus fort... Le barman remplaça l'eau gazeuse par du gin et décora le cocktail d'une tranche d'orange à la place d'un quartier de citron. Le Negroni était né.

La recette a aujourd'hui presque 100 ans. Mais le cocktail au goût amer à base de Campari, de London Dry Gin et de vermouth rouge doux reste populaire. Il n'est donc pas étonnant que le Negroni compte parmi les 25 cocktails les plus influents. Avec Negroni Ready to Enjoy, Campari lève aujourd'hui son verre à votre santé et à celle du comte.

### À PROPOS DE CAMPARI GROUP - [WWW.CAMPARIGROUP.COM](http://WWW.CAMPARIGROUP.COM)

En compagnie de ses filiales (Gruppo Campari), Davide Campari-Milano S.p.A., s'est progressivement développé jusqu'à devenir un producteur mondial dans l'industrie des boissons. La marque est active dans plus de 190 pays et occupe une position de leader en Europe et en Amérique. Fondé en 1860, le groupe est devenu le sixième plus grand acteur de l'industrie mondiale des boissons.

Le portefeuille compte plus de 50 marques et englobe un assortiment étendu de boissons alcoolisées (corebusiness), vins et boissons rafraîchissantes. Parmi les marques internationales réputées, citons notamment Aperol, Appleton Estate, Campari, Cinzano, SKYY et Wild Turkey.

Le siège social est implanté à Sesto San Giovanni, en Italie. Le Groupe Campari possède 14 usines et 4 ateliers de mise en bouteilles dans le monde, ainsi qu'un propre réseau de distribution dans 16 pays. Le groupe occupe plus de 4.000 personnes. Depuis 2001, les actions de la société mère Davide Campari-Milano S.p.a. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) sont cotées à la bourse italienne.

### PLUS D'INFO

Hilde Meus  
Communicatiebureau RCA Group  
011 590 590  
[hilde.meus@rca.be](mailto:hilde.meus@rca.be)