

# CAMPARI



## Medienmitteilung

### NEGRONI „READY TO DRINK“

#### Der fixfertige Classic Cocktail für Zuhause

**Baar, 31. Mai 2018 – Der Negroni: einer der bekanntesten Classic Cocktails, zusammengesetzt aus den drei Kernzutaten Gin, roter Wermut und Campari. Wer ihn trinken will, musste bis anhin eine Bar besuchen oder im Besitz der drei Spirituosen sein, um den Drink selber herzustellen. Mit der „Ready to Drink“ Flasche bietet Campari Schweiz nun erstmals die Möglichkeit, den Negroni ohne aufwändiges Mixen zu trinken.**

Man schrieb das Jahr 1919, als in einer Bar in Florenz der Graf Camillo Negroni einen Americano bestellte. Der Adelige verlangte jedoch einen Schuss London Dry Gin statt des üblichen Sodas in sein Getränk, da er noch in Erinnerungen an seine letzte Reise nach England schwelgte. Der Barkeeper folgte diesem Wunsch und garnierte den Drink mit einer Orangenzeste, um die neue Kreation zu kennzeichnen.

Seit fast hundert Jahren ist der Negroni als Klassiker in sämtlichen Bars rund um den Erdball erhältlich. Unter dem Slogan „There is no Negroni without Campari“ liefert Campari Schweiz nun einen neuen Weg, den berühmten Drink auch Zuhause zu trinken. Man muss ab sofort nicht mehr Barkeeper sein oder eine gut ausgestattete Hausbar besitzen, um sich einen Negroni zu gönnen. Der Negroni „Ready to Drink“ hält nämlich, was der Name verspricht: ein fixfertiger Negroni-Mix aus einer einzigen Flasche, den man lediglich auf Eis in ein Glas füllt, mit einer Orangenzeste garniert und so jederzeit trinken kann.

#### Exklusiv im Coop

Der Negroni „Ready to drink“ wird im Rahmen der **Cocktail-Week ab dem 11. Juni 2018** exklusiv in limitierter Auflage in grösseren **Coop-Filialen** in der Schweiz erhältlich sein. Nebst diesem exklusiven Verkauf findet in der Woche davor, vom 4. bis 10. Juni 2018, die internationale Negroni Week statt. Schon zum dritten Jahr nimmt Campari Schweiz an dieser weltweiten Aktion teil. Unterschiedliche Bars promoten während dieser Zeit den klassischen Negroni Cocktail in ihrer Lokalität. Die rund 120 Bars, die in der Schweiz teilnehmen und zusätzliche Fakten zur Negroni Week finden Sie unter [www.negroniweek.com](http://www.negroniweek.com).

**Kontakt für Medienschaffende:**

Jung von Matt/Limmat  
Laura Saner  
Wolfbachstrasse 19  
8032 Zürich  
+41 44 254 66 98  
[campari.media@jvm.ch](mailto:campari.media@jvm.ch)  
[www.campari-schweiz.ch](http://www.campari-schweiz.ch)

**ÜBER CAMPARI**

Leidenschaftlich und absolut einzigartig – das ist Campari. Der italienische Aperitif wird unter anderem auf Basis einer geheimen Kräutermischung aus 86 Kräutern, Rhabarber, Granatapfel und Orangenschalen hergestellt und ist die ideale Grundlage für trockene und erfrischende Cocktails. Zu den Klassikern gehören neben dem Campari Soda auch der Campari Orange, der Campari Tonic und der Negroni. Der sinnliche Campari Milano unterstreicht zudem die Frische von Campari. Campari wird seit 1860 nach einem geheimen Familienrezept aus Novara unverändert hergestellt und noch heute in der hauseigenen Campari Fabrik in Mailand abgefüllt. Seit 1923 wird Campari weltweit vertrieben und ist heute aus kaum einer Bar mehr wegzudenken.

**ÜBER DIE CAMPARI GROUP**

Davide Campari-Milano S.p.A., zusammen mit seinen Tochtergesellschaften („Gruppo Campari“), zählt weltweit zu den bedeutendsten Unternehmen im Spirituosensektor, vertreten in über 190 Märkten mit einer führenden Position in Europa sowie Nord- und Südamerika. Die Gruppo wurde 1860 gegründet und ist heute weltweit der 6. grösste Player in der Premium Spirituosen-Industrie. Das Portfolio der Gruppo setzt sich aus über 50 Marken aus den Segmenten Spirituosen sowie Weine und alkoholfreien Getränken zusammen. Darunter namhafte internationale Marken wie Aperol, Appleton, Campari, Cinzano, SKYY Vodka und Wild Turkey. Campari mit Hauptsitz in Sesto San Giovanni, Italien beschäftigt über 4.000 Mitarbeiter. Die Aktien des Mutterunternehmens Davide Campari-Milano S.p.A. sind seit 2001 an der Mailänder Börse notiert.

Weitere Informationen unter: [www.campari-schweiz.com](http://www.campari-schweiz.com)