

Birrificio Angelo Poretti rivoluziona la Grande Distribuzione: spilla, tappa e gusta a casa come al pub!

A Jesolo e Vicenza i primi due punti vendita in cui è possibile acquistare birra sfusa

Fragranza e freschezza da oggi non sono più sinonimi esclusivi di pane o latte ma elementi distintivi anche della birra di qualità, spillata, imbottigliata al momento e pronta per essere portata a casa e gustata come al pub.

Grazie al rivoluzionario servizio offerto da **Birrificio Angelo Poretti** (<http://www.birrificioporetti.it>) sarà infatti possibile fare la spesa e portarsi a casa un'ottima birra alla spina, gustandone l'originale freschezza e la qualità eccellente in qualsiasi momento.

Questo innovativo progetto rappresenta l'evoluzione del sistema di spillatura **DraughtMaster Modular 20** (<http://www.drinkdifferent.net/s/scoprisistema>), ideato da **Carlsberg Italia** per spillare la birra **senza l'aggiunta di CO₂** a partire da **fusti in PET**, e segna l'inizio di una **rivoluzione** per il sistema della **Grande Distribuzione**.

Per la prima volta, è possibile godere del gusto della birra alla spina non in un pub o in un ristorante ma direttamente a casa propria, semplicemente acquistando la bottiglia appena spillata nell'ipermercato. I **due punti vendita "pilota"** dell'innovativo progetto, che si protrarrà **fino al 22 settembre**, sono l'ipermercato **Emisfero** - nel centro commerciale **Palladio** di **Vicenza** (Strada Padana verso Padova n. 60) - e il superstore **Famila** - nel centro commerciale Laguna Shopping di **Jesolo** Lido (Rotonda Stadio A. Picchi - Via Equilio, 19). Qui gli amanti della birra avranno l'opportunità unica di provare l'esperienza di gusto più innovativa del momento facendosi **spillare** e **imbottigliare** una **birra fresca** e di **estrema qualità**, per potersela poi gustare comodamente **a casa, a pasto** o in **compagnia degli amici**.

Con Birrificio Angelo Poretti la birra alla spina senza aggiunta di CO₂ passa dal punto vendita a casa, dalla spina alla **bottiglia**, permettendo di gustare sempre una birra **100% naturale**, come appena **prodotta dal birrificio**, con una **schiuma perfetta e compatta**: una vera e propria **birra prêt-à-porter!**

Con questo progetto, Birrificio Angelo Poretti propone al consumatore un'accurata selezione di birre non solo della propria famiglia ma anche delle altre specialità internazionali del Gruppo Carlsberg Italia, di cui viene esaltata la qualità e l'unicità di gusto, proprio grazie alla nuova tecnologia. Le tre specialità scelte da Birrificio Angelo Poretti sono: l'italiana **7 luppoli Non Filtrata Summer Cascade** di **Birrificio Angelo Poretti**, la belga **Grimbergen Blanche** e la danese **Carlsberg Elephant**.

Oltre a gustare l'eccellenza della qualità, presso il punto vendita sarà inoltre possibile vivere un'esperienza birraria a tutto tondo, grazie alla presenza di un *beer expert* che sarà a disposizione per fornire informazioni sulle caratteristiche della birra, sugli

abbinamenti più indicati, sul nuovo servizio e sul concept "**Drink Different**". E per gustare la birra al meglio, Birrificio Angelo Poretti consiglia di consumare il prodotto entro 10 giorni dalla data di imbottigliamento, come recita l'indicazione presente su ogni bottiglia.

Con **Self Draught Machine** (la nuova tecnologia che spilla, imbottiglia e tappa la birra alla spina) inizia quindi una nuova era per gli amanti della birra e i 2 punti vendita di Jesolo e Vicenza sono gli "iniziatori" di questo nuovo corso.

*Carlsberg entra nella storia **della birra italiana** quando, nel **1975**, sigla un accordo con uno dei maggiori produttori nazionali, **Industrie Poretti**, per la produzione e commercializzazione dei due marchi Tuborg e Carlsberg (storiche aziende danesi che si fondono nel 1970). Negli anni il gruppo Carlsberg acquisì quote dell'azienda Poretti sino ad arrivare al 1998 quando il nome del gruppo italiano fu cambiato in **Carlsberg Italia** e nel 2002 divenne di proprietà totalmente danese. Nel rispetto dei valori di Angelo Poretti e delle "Golden Words" (la filosofia del fondatore J.C. Jacobsen) incise nel 1882 sul Dypylon Gate all'entrata di Carlsberg a Copenhagen, Carlsberg Italia oggi produce e commercializza oltre 1 milione di ettolitri di birra a marchi Carlsberg, Carlsberg Elephant, Carlsberg Special Brew, Tuborg, Tuborg Light, Corona-Extra, Birrificio Angelo Poretti (Splügen, Originale Chiara, Bock Chiara, Bock Rossa, Non Filtrata 7 luppoli e Non Filtrata 7 luppoli Summer Cascade), Kronenbourg 1664, Grimbergen, Holsten, Tucher, Negra Modelo, Modelo Especial, Devil's Kiss, Super Devil's Kiss, Feldschlösschen.*

www.birrificioporetti.it

www.carlsbergitalia.it

www.drinkdifferent.net

Carlsberg Italia invita tutti i suoi consumatori a bere responsabilmente e a visionare il sito

www.beviresponsabile.it

Per informazioni

Edelman

Rossella Camaggio - +39 (0)2 63116288 - rossella.camaggio@edelman.com

Valentina Serio - +39 (0)2 63116234 - valentina.serio@edelman.com

Carlsberg Italia

Laura Marchini - +39 (0)2 93536940 - laura.marchini@carlsberg.it