Peroni Gran Riserva, nuovo look, stessa qualità

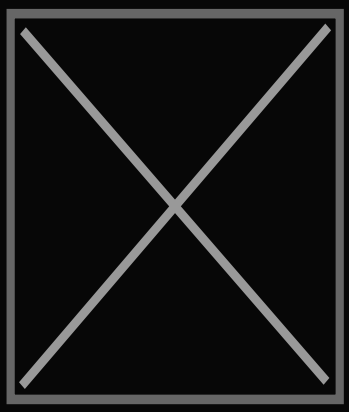
pgr-calice-doppio-malto-40cf4f0d

Nuovo look e l’alta qualità di sempre. Le birre speciali della famiglia Peroni, pensate per accompagnare tutti i momenti importanti della nostra vita, arrivano sulla tavola degli italiani con una veste grafica del tutto rinnovata.



A cambiare è anzitutto l’etichetta, con un’originale forma a pentagono che andrà a vestire la Peroni Gran Riserva Doppio Malto, la Rossa e la Puro Malto. All’interno, maggiore rilievo va al nome di gamma, “Gran Riserva”, e resta saldamente al suo posto - seppur con una diversa impostazione grafica - il celebre “biscotto Peroni”, più che mai simbolo e garanzia di qualità ed esperienza birraria.

Per quanto riguarda i colori associati alle tre referenze, si confermano il nero per la Peroni Gran Riserva Doppio Malto e il rosso per la Peroni Gran Riserva Rossa. Cambia invece il colore della Peroni Gran Riserva Puro Malto che da blu diventa oro, lo stesso individuato per il logo dell’intera gamma: un omaggio all’orzo utilizzato e al malto 100% italiano, base della qualità Gran Riserva e di tutte le birre della famiglia Peroni.



Nuovo anche per il pay off delle tre specialità: “Peroni Gran Riserva, il tempo dà forma alla qualità”. Una scelta, questa, legata a doppio filo all’elemento distintivo della gamma, cioè il processo produttivo di extra decozione. Per le Gran Riserva, infatti, la tecnica attraverso cui la miscela di malto macinato e acqua viene riscaldata e portata ad ebollizione non avviene solo una volta. Ma viene ripetuta due volte per la Doppio Malto e la Puro Malto e tre volte per la Rossa. Solo così - con il tempo necessario - tutte le grandi potenzialità dei malti selezionati vengono sviluppate e impiegate per ottenere il massimo del rendimento, conferendo al prodotto finale le sue caratteristiche uniche e distintive.

“Le Peroni Gran Riserva - spiega **Cristiano Marroni Darena**, Marketing Manager della Famiglia Peroni - *rappresentano il meglio della qualità Peroni, grazie alla produzione tutta italiana e al pregio delle materie prime utilizzate, come il migliore orzo dei nostri campi e il malto 100% italiano. Senza dimenticare - sottolinea - il processo di extra maturazione più lungo e raffinato che richiede competenza e tempo. Ma come accade nella vita di tutti i giorni le cose importanti e migliori richiedono proprio questo, tempo. Lo sanno bene i nostri consumatori che scelgono le Peroni Gran Riserva per i momenti importanti della vita, degustandole insieme ad un piatto della tradizione italiana”*.

www.birraperoni.it