Peroni 3.5, la birra con cui fare “un altro giro”

peroni-35-pack-cea40ce9

È l’ultima nata della famiglia Peroni, ha solo 3.5 gradi ed è buona come la bionda tradizionale. È Peroni 3.5, la birra pensata per tutti coloro che non vogliono rinunciare a un “altro giro” con gli amici, da oggi disponibile sia nel canale moderno sia nell’horeca.

Che significa un “altro giro”? Semplicemente che con Peroni 3.5 si può bere una birra in più, senza appesantirsi. E questo grazie al suo livello alcolico, alla frizzantezza e ad un grado amaro inferiore rispetto alla classica Peroni.

“Quante persone - racconta **Chiara Di Pietro**, Peroni Brand Manager - *dopo aver bevuto l’ultimo sorso di birra alla domanda «Un altro giro?' rispondono 'No, non voglio appesantirmi». Un «No» che non significa soltanto una birra in meno, ma anche un brindisi in meno, un momento con gli amici e le persone più care che dura meno. Peroni 3.5 è pensata per tutti coloro che sono pronti a vivere, invece, un brindisi in più, e godersi intensamente ogni attimo dall’inizio alla fine”.*



E chi l’ha già assaggiata, ha le idee chiare. Basti pensare che addirittura

l’89% dei consumatori - prima ancora di gustarla - ha dimostrato curiosità verso questa nuova birra prodotta dal birrificio italiano nato nel 1846. E il giudizio è stato ancor più favorevole dopo i primi sorsi:

Peroni 3.5 ha infatti superato le aspettative per il 91% dei consumatori che l’hanno provata. Inoltre, 9 persone su 10, dopo l’assaggio, hanno dichiarato di essere pronte ad acquistarla.

“Sono risultati - aggiunge Chiara Di Pietro - *che ci rendono molto orgogliosi e ci fanno guardare con grande fiducia al lancio di questa nuova birra, che invitiamo a consumare sempre con moderazione. Le risposte di chi ha già conosciuto Peroni 3.5 dimostrano, ancora una volta, la qualità della famiglia Peroni. Una famiglia che, oltre al restyling delle Peroni Gran Riserva, sta diventando sempre più grande grazie all’arrivo di Peroni Cruda ed ora di Peroni 3.5.”*

Peroni 3.5 nasce da luppoli selezionati ed è fatta utilizzando esclusivamente malto 100% italiano. Ingredienti che permettono di ottenere una birra dall’aroma intenso e al tempo stesso leggera. La bassa gradazione alcolica, in particolare, è ottenuta grazie ad un attento processo produttivo studiato per favorire un preciso bilanciamento degli zuccheri nel mosto.

www.birraperoni.it