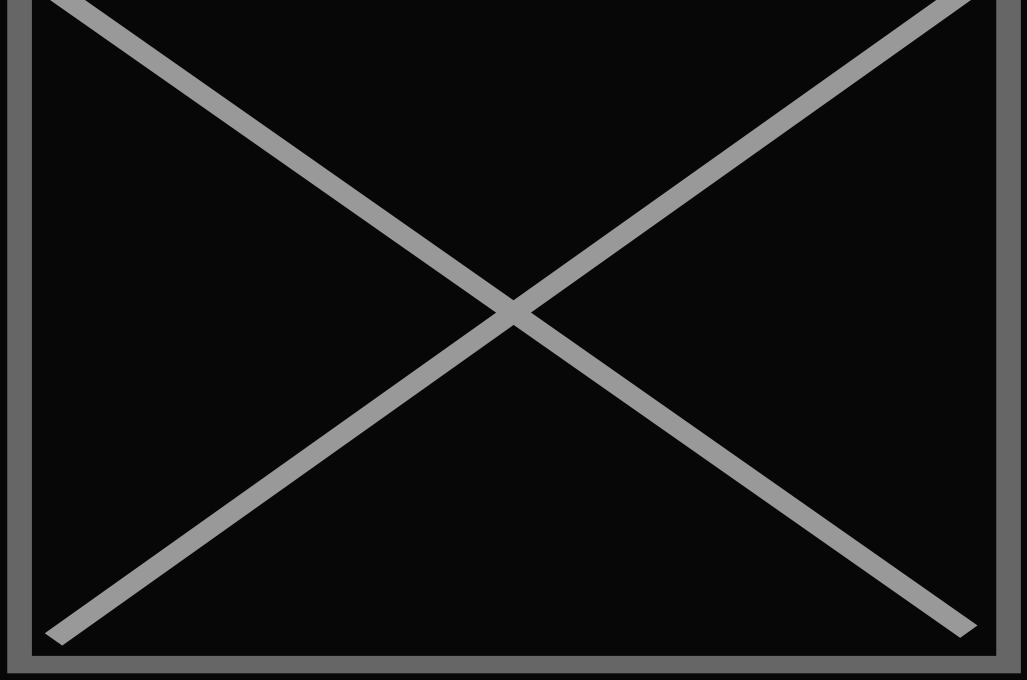
Pack speciale e sfida social per la nuova campagna Heineken dedicata alla birra zero alcol

heineken-00-dry-january-pack-a5bcc1b5

L’inizio dell’anno nuovo coincide sempre con i “buoni propositi” e fra questi sicuramente a gennaio uno dei più comuni è quello di recuperare le corrette abitudini dopo un periodo, come quello delle feste, in cui è giusto concedersi qualche strappo alla regola anche a tavola. Un comportamento diffuso in diverse parti del mondo e che nei paesi anglosassoni prende il nome di “Dry January”, un mese di detox per riprendersi e iniziare al meglio l’anno. Ma come si possono concretizzare i buoni propositi senza fare troppe rinunce?

Per affrontare questa “sfida” Heineken ha coinvolto un gruppo di volti noti del web (come Nelson Venceslai, Cesare Cantelli, Carolina Porqueddu e Camilla Agazzone) in una gara social: portare a termine i propri buoni propositi senza rinunciare al piacere di una buona birra fresca. Come? Grazie a Heineken 0.0, la birra zero alcol di Heineken che sta cambiando il paradigma del gusto delle birre 0.0. Riprendendo lo spirito delle feste appena trascorse, per questa sfida è stato creato un particolare “calendario dell’avvento” versione Dry January: 25 caselle, una per ogni giorno a partire dal 7 gennaio, per 25 occasioni in cui brindare nel pieno rispetto dei propri buoni propositi per questo 2021 appena iniziato!. La gara è appena iniziata: scopri la campagna su Instagram seguendo il canale @Heineken_it.



Heineken 0.0, infatti, non solo non toglie nulla al piacere di una buona birra fresca, ma anzi arricchisce la giornata di ulteriori opportunità per concedersi una pausa di gusto, offrendo nuove e molteplici occasioni di consumo: a pranzo, durante le ore pomeridiane, in ufficio, in auto e per chi pratica sport o è attento alla linea, dal momento che l’assenza di alcol determina anche un basso impatto calorico. Questo perché alla base di Heineken 0.0 c’è la ricetta tradizionale che rende inconfondibile Heineken in tutto il mondo: utilizza infatti, come da oltre 140 anni a questa parte, ingredienti di qualità come acqua, luppolo, malto d'orzo e l'inimitabile lievito A. Ciò che la rende differente è un processo produttivo brevettato, messo a punto dopo anni di ricerca: l’alcol viene infatti rimosso in modo semplice e poco invasivo, facendolo evaporare senza stressare il prodotto all’interno di un doppio ciclo di lavorazione unico nel suo genere.