

# Birra analcolica, arriva la nuova Nastro Azzurro Zero



Nastro Azzurro, la birra premium italiana più bevuta al mondo, presenta Nastro Azzurro Zero, una nuova estensione di gamma con zero alcool, dedicata a un target di consumatori di birre premium che non vogliono rinunciare al gusto unico, secco e rinfrescante di Nastro Azzurro, anche nelle occasioni in cui non possono bere alcool.

Nastro Azzurro Zero è la scelta premium italiana tra le birre analcoliche: conserva il gusto inconfondibile di Nastro Azzurro, secco e rinfrescante, con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici, che l'hanno resa la birra italiana più esportata nel mondo. L'ingrediente

distintivo resta sempre il Mais Nostrano: una varietà di mais autoctona altamente pregiata coltivata in Italia, che conferisce a Nastro Azzurro quel gusto unico, equilibrato e riconoscibile.

Un'eccellenza del Made in Italy, realizzata appositamente per Nastro Azzurro, che ha origini risalenti ad antiche varietà di mais italiane. Il processo fermentativo, studiato per garantire la stessa promessa di gusto della Nastro Azzurro originale, è invece diverso e inedito, effettuato a più alta temperatura (22°-23°C) e utilizzando un ceppo di lievito speciale che fermenta solo zuccheri semplici, producendo zero alcool.

Questo mix vincente, rende Nastro Azzurro Zero la scelta ideale per chi non vuole rinunciare al gusto pieno della premium italiana in qualsiasi momento della giornata: a pranzo, al lavoro, prima di una gita fuori porta o per rinfrescarsi dopo l'attività sportiva.

*“Nello scenario di mercato italiano dove i consumatori hanno una vita sempre più attiva ed hanno una maggiore consapevolezza d'acquisto, siamo orgogliosi di presentare questa nuova estensione di gamma, fedele al gusto premium di Nastro Azzurro, allargando le occasioni di consumo del nostro target e portando un'innovazione di prodotto in un segmento in espansione”* - dichiara **Francesca Bandelli**, Marketing & Innovation Director Birra Peroni.

Nastro Azzurro Zero, prodotta interamente nello stabilimento di Bari di Birra Peroni, si presenta sul mercato con un packaging moderno, accattivante e distintivo.