

Thema: Pago

Autor: k.A.



Präsentierten Pago-Neuheit Honigmelone-Mango, v. l.: Mag. Doris Klauser-Dannecker (Marketing Manager Gastronomie Pago), Mag. Silke Goos-Perneker (Geschäftsführerin Eckes-Granini Austria GmbH) und Thomas Taschner (Verkaufsleiter Gastronomie Pago).

PAGO

Die Erfrischung am FRÜHSTÜCKSBUFFET

Nach dem Verkauf an Eckes-Granini hat sich die Mannschaft der Fruchtsaftmarke Pago 2014 sehr stark mit der Marke und ihrem Image beschäftigt. Es bestätigte sich einmal mehr: Pago steht für reinen Genuss, und Pagos Herz schlägt in der Gastronomie. Vorgestellt wurde mit Honigmelone-Mango eine neue Kreation, die neben puren Fruchtsaftgenießern auch Freunde von Mixgetränken ansprechen soll. Die neue Sorte eignet sich nicht nur ideal für das Frühstücksbuffet eines Hotels, sondern gehört ab sofort auch in jede Bar. Auf Basis dieser herrlichen Komposition lassen sich at-

traktive Drinks – mit oder ohne Alkohol – zubereiten. Apropos Frühstück: Als Neuheit stellte Pago auf der „Gast“ einen neuen Getränke-Dispenser vor, der sich als „Pago Genussspender“ auf dem Markt etablieren soll. Es ist eine Stand-alone-Lösung, die ohne Strom auskommt. Der Dispenser wird vielmehr mit Kühl-Akkus bestückt, die die Pago-Saftspezialitäten bis zu vier Stunden angenehm kühl hält. Zusammen mit den Pago-Big-Seller-Sorten Orangensaft und Multivitaminensaft wird es mit dem Dispenser für die Gastronomie eine attraktive Einführungsaktion geben.