

Thema: Pago

Autor: k.A.

Pago

Neue Fruchtsaftspezialität

Für die neue Sorte „Honigmelone-Mango“ setzt Pago auf schonend verarbeitete Honigmelonen, die dank zahlreicher Sonnenstunden einen süßen und fein-aromatischen Geschmack entwickeln. „Sie harmonieren ausgezeichnet mit der exotischen und cremigen Mango, womit wir gezielt Gastronomiebetriebe ansprechen, denn die neue Sorte eignet sich zum Spritzen, für Mixgetränke, aber auch für Eiskreationen“, so Mag. Doris Klauser-Dannecker, Marketing-Manager-Gastronomie bei Pago. Für Jahr 2015 sind umfassende Einführungsak-



Die neue Pago-Sorte „Honigmelone-Mango“ eignet sich zum Verdünnen mit Mineralwasser, für Mixgetränke, aber auch für Eiskreationen

(Bild: Pago)

ktivitäten geplant, die von Gewinnspielen über Online- und Social-Media-Aktivitäten bis hin zu Outdoorbewerbungen reichen. „Zusätzlich wird es auch eine große Gastronomiepromotion mit dem Schwerpunkt Honigmelone-Mango geben“, sagt Klauser-Dannecker und ergänzt: „Das nächste Trend-Sommergetränk nach Aperol-Spritz und Hugo könnte bereits mit der neuen Sorte Honigmelone-Mango kreiert werden.“ www.eckes-granini.com