

Thema: Pago

Autor: k.A.

Genussvoll servieren

Bei Pago dreht sich alles um die bereits im letzten Jahr präsentierte und nur an die Gastronomie vertriebene Sorte Honigmelone-Mango, die sich durch die sehr hohe Resonanz seitens der Konsumenten und Gastronomen zu einer der trendigsten und beliebtesten Geschmacksrichtungen von Pago entwickelt hat. Honigmelone-Mango ist nicht nur pur, sondern auch als alkoholfreier Longdrink sowie als Bestandteil erfrischend fruchtiger Cocktails gleichermaßen beliebt. Für Spaß und Unterhaltung am Messestand wird der Genussomat sorgen, eine durch den eigenen Körper gesteuerte Kombination von Game Screen



Das beliebte Genussquartett – Marille, Erdbeere, Johannisbeere und Mango – aus dem Hause Pago

PAGO: Halle 10, 0220



und Getränkeautomat. Vorbeischaun, spielen und ein gut gekühltes Pago Honigmelone-Mango gewinnen. „Genussvoll Servieren“ lautet das Motto bei diesjährigen Messe. Gastronomiebetriebe haben vier unterschiedliche Möglichkeiten, ihren Gästen Pago zu servieren: im Pago Genusssträger, mit Flasche, Glas und einer Karaffe Wasser, mit Flasche und einem Glas Wasser, oder schlicht Pago pur mit Flasche und Glas. Je kreativer dabei die Präsentation am Tisch für den Gast inszeniert wird, desto mehr wird der Pago Trinkgenuss auch zum Erlebnis, so dass der Gast sich gerne daran erinnert und bei wiederkehrender Gelegenheit „Honigmelone-Mango“ neuerlich bestellt. Weiters werden interessante Pago-Cocktails von den „Maniac Bar Artists“ gemixt.