

Thema: Pago

Autor:



1 Exotische Fruchtsaftmischung: Mit der neuen Komposition Honigmelone-Mango zaubert Pago Sommer-Feeling in die winterliche Tristesse 2 Perfekte Flexibilität: Der innovative Genuss-Spender bereichert kleine und mittlere Gastronomiebetriebe.



Perfekter Frucht-Genuss

SAFTIGE INNOVATIONEN FÜR JEDEN TAG

Die Erfolgsmarke Pago startet mit einem neuen Geschmackshighlight und mit einem flexiblen Dispenser-System für die Hotellerie und Gastronomie in die aktuelle Saison.

Die grauen und kalten Tage des Winters lassen sich mit den fruchtigen Innovationen von Pago perfekt versüßen. Mit der neuen Fruchtsaftkomposition Honigmelone-Mango mischt Pago den Getränkemarkt wieder auf. Diese exotische Fruchtsaftmischung wird auch sicher zum Geschmackshighlight des nächsten Sommers. Genauso angesagt: Mit dem Pago-Genuss-Spender ist seit Ende 2014 ein völlig neues Dispenser-System für den Frühstücksbereich am Markt.

Das nächste Trend-Sommergetränk
Im Dezember 2014 begann die Einführung der neuen Geschmacksrichtung in der österreichischen Gastronomie. „Mit der Sorte Honigmelone-Mango sprechen wir gezielt Gastronomiebetriebe an. Sie eignet sich ideal zum Spritzen, für Mixgetränke, aber auch für Eiskreationen. Das nächste Trend-Sommergetränk nach Aperol-Spritz und Hugo könnte mit der neuen Sorte Honigmelone-Mango kreiert werden“, so Doris Klausner-Dannecker, Marketing-Manager Gastronomie bei Pago. Mit dem intensiven Genusslebnis

sonnengereifter Früchte entführt Pago alle Genießer in den Süden! Honigmelone-Mango überrascht als einzigartige Geschmacksrichtung, die es am österreichischen Markt noch nicht gegeben hat. Schonend verarbeitete Honigmelonen, die dank zahlreicher Sonnenstunden einen unverwechselbar süßen und fein aromatischen Geschmack entwickeln, harmonieren ausgezeichnet mit der exotischen und cremigen Mango.

Flexibler Saftspender

Ein völlig neues Dispenser-System im Markt hat Pago mit dem Genuss-Spender entwickelt, der mit seiner praktischen Größe besonders für kleine und mittlere Gastronomiebetriebe geeignet ist. Aufgrund seiner einfachen Handhabbarkeit, Sicherheit und Hygiene erweist sich der neuartige Saftspender als enorme Bereicherung für Gastronomie- wie Hotelbetriebe. Ein doppelwandiger Polycarbonat-Behälter in Kombination mit einem Kühlakku im Deckel des Saftspenders hält den Fruchtsaft etwa vier Stunden gekühlt. Daher schafft es der Pago-Genuss-Spender,

gänzlich ohne Strom und Wasser auszukommen, was ihn extrem flexibel in der Aufstellung und im Handling macht. Der Fruchtsaft kommt in geschlossenen 5-Liter-Bags in den Genuss-Spender, was perfekte Hygiene und müheloses Nachfüllen gleichermaßen ermöglicht.

Fruchtsaftmarke der Gastronomie

Das Geheimnis der Erfolgsmarke liegt in ihrer konsequenten Qualitäts- und Markenphilosophie: In jeder Flasche stecken pure Früchte und damit purer Geschmack – ohne jegliche künstliche Aromen, Konservierungsmittel und Farbstoffe. Rund 150 Qualitätskontrollen vom Früchteanbau bis zur Getränkeauslieferung garantieren höchste Qualität. Laut aktuellsten Marktforschungsergebnissen schneidet Pago hinsichtlich Geschmack und Sortenvielfalt im Vergleich zu anderen Marken am besten ab – und ist zudem die einzige Fruchtsaftmarke, die Konsumenten aktiv mit der Gastronomie verbindet.

ECKES-GRANINI AUSTRIA GMBH
info-ega@eckes-granini.com