



PERONI FORTE: UN NUOVO LOOK PER LA BIRRA AD ALTA GRADAZIONE DELLA FAMIGLIA

Un pack in linea con il target e un'esperienza di consumo intensa e decisa

Roma, 28 maggio 2018. Una nuova bottiglia dal collo allungato e il colore oro brillante che fa il suo ingresso in etichetta. **Peroni Forte** si rifà il look e sceglie una nuova veste grafica capace di esprimere tutta la **qualità** e la **tradizione** della birra ad **alta gradazione** della famiglia Peroni.

Ideale per un **target adulto** - dai 30 ai 45 anni - alla ricerca di birre ad alta gradazione, Peroni Forte è prodotta con **Malto 100% Italiano** e si rivolge a tutti coloro che amano ritagliarsi dei momenti per sé e prendersi una pausa dalla routine. Una birra, dunque, di alta qualità da gustare in abbinamento ai pasti - in particolare piatti a base di carni rosse, selvaggina e burger – ma è ideale anche per un dopo cena con gli amici o nei momenti della giornata in cui ci si vuole regalare un'**esperienza di gusto intensa** grazie ad una birra dal carattere deciso.

Tutte queste caratteristiche sono ben sintetizzate dagli elementi che distinguono il nuovo pack, in linea con il target che Peroni Forte intende raggiungere e con l'esperienza di consumo che questa birra ad alta gradazione ha la capacità di soddisfare. Oltre al **collo allungato** della bottiglia e al **color oro** che affianca il blu scuro - identificativo delle birre forti – sono infatti ben visibili sull'etichetta il **logo del Malto 100% Italiano**, certificazione di qualità della materia prima utilizzata, il "**biscotto Peroni**", garanzia di qualità e tradizione, e la **gradazione alcolica 8.0 vol.** accompagnata da una breve descrizione delle qualità intrinseche che caratterizzano questo prodotto e lo differenziano dai principali concorrenti presenti sul mercato.

Ma cosa rende Peroni Forte diversa rispetto alle altre birre ad alta gradazione presenti sul mercato? A spiegarlo è Ludovica Lioy, Peroni Family Brand Manager: "La prima birra ad alta gradazione della famiglia Peroni – dice Lioy - è molto più beverina grazie al bilanciamento tra il gusto inizialmente dolce e la successiva nota di amaro, che predispone il palato al sorso successivo, e si distingue per un piacevole aroma di caramello e un colore dorato intenso. Si tratta di una birra molto apprezzata dai consumatori, con tassi di riacquisto superiori ai benchmark della categoria di riferimento. Siamo certi che Peroni Forte continuerà ad essere protagonista di un segmento in costante crescita come quello delle birre ad alta gradazione, che guida l'espansione dell'intero settore ed è il secondo all'interno della categoria birra in termini di vendite, sia in volume che in valore."

Solo nella GDO, nel 2017 il volume delle vendite delle birre ad alta gradazione ha raggiunto quota **350 mila ettolitri** (+17,3% vs 2016), per un valore economico complessivo di **129 milioni di euro** (+15,2% vs 2016)¹. Un trend positivo che si riflette anche nell'Horeca, dove gli ettolitri raggiunti sono

¹ Fonte: IRI HSS Anno 2017, birre sopra i 6 gradi alc.



stati **310 mila** (+5,5% vs 2016), per un valore economico complessivo di **112 milioni di euro** (+5,3% vs 2016)².

Peroni Forte

Peroni Forte è una birra ad alta gradazione alcolica dal colore dorato, ricco e brillante, caratterizzata da un caldo aroma di malto e caramello, e da un gusto inizialmente dolce ma subito bilanciato da un'intensa nota amara. Prodotta con Malto 100% Italiano, Peroni Forte è una lager pensata per tutti coloro che amano ritagliarsi dei momenti per sé e prendersi una pausa dalla routine. Esalta così il piacere di quei momenti in cui si sente il bisogno di ricaricarsi, di regalarsi un'esperienza di gusto con una birra di carattere, intensa e decisa.

Per informazioni

UTOPIA - *Media relations e Relazioni istituzionali Birra Peroni*

Fabrizio Francioni – Nicolò Marcon

Mob. +39 340 5938304

Ph. +39 06 97790306

Mail. peronibrand@utopialab.it

² Fonte: IRI Horeca Distributori Anno 2017, birre sopra i 6.5 gradi alc.