

Pressemitteilung

Neu: Aperino® Curcuma Ingwer und Aperino® Johannisbeere Acerola

Die fruchtig-herbe Note für ausgelassene Genussmomente

Die Einladungen sind verschickt, das Menü steht, der gemütlichen Cocktailparty an einem warmen Sommerabend steht nichts im Weg. Besonderes Highlight für die Gäste ist ein Begrüßungscocktail mit den neuen Bio-Aperitifen von Salus. Aperino® ist die stilvolle Alternative zu herkömmlichen Drinks – ohne Alkohol, aber mit 100 % Genuss.

Aperino® ist eine Komposition aus 17 sorgsam ausgewählten und erlesenen Kräutern, Früchten und Gewürzen. Den individuellen Geschmack erhalten die beiden Sorten des Aperino® ausschließlich durch natürliche Zutaten. Für eine süße Note werden z.B. Säfte und Agavendicksaft verwendet - ohne Zusatz von Zucker. Die Rohstoffe werden selbstverständlich aus kontrolliert ökologischem Anbau bezogen. Auch auf Konservierungsstoffe, künstliche oder naturidentische Aromen wird gänzlich verzichtet.

Neue Geschmacksrichtung: erfrischend-herb

Der bewährte Aperino® Johannisbeere Acerola wird durch eine neue Sorte ergänzt: Aperino® Curcuma Ingwer. Das trendige Gewürz Curcuma wird mit den Komponenten Ingwer und Orange zu einem harmonischen Dreiklang vereint. In der Rezeptur verbergen sich 17 Kräuter, Früchte und Gewürze, die besonders fein aufeinander abgestimmt sind. Im Aperino® Curcuma Ingwer steckt eine leichte Schärfe mit fein-herbem Geschmack. Damit ist er besonders für Liebhaber von eher bitteren Aperitifs zu empfehlen.

Der „Klassiker“ Johannisbeere Acerola ist bereits seit vielen Jahren geschätzt und geliebt. Er bringt schwarze Johannisbeere, Vitamin-C-reiche Acerolakirsche und eine besondere Auswahl an Kräutern zusammen. Fein aufeinander abgestimmte schaffen ein fruchtig-herbes Geschmackserlebnis und sorgen für einen besonderen kulinarischen Genuss.

Bewährtes Erfolgsrezept im modernen Design

Beide Aperino®-Sorten werden ab sofort in kleineren, handlicheren Flaschen mit 375 ml abgefüllt. Dadurch eignet sich der Bio-Aperitif ideal als kleine Aufmerksamkeit oder Geschenk für Freunde. Auch die Etiketten erstrahlen in neuem Glanz. Das neue Design besticht durch Natürlichkeit und überzeugt mit modernen Illustrationen.

Die Rezepturen sind bestens geeignet, um diese pur, auf Eis, mit Mineralwasser oder Saft gemixt zu genießen oder als Basis für leckere Cocktails zu verwenden. Im Aperino® Flyer finden sich einige köstliche Rezepte und Cocktail-Ideen. So bietet Aperino® ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis nach individuellem Gusto. Er ist nicht nur für Partys ideal, sondern für jeden entspannten, ganz persönlichen Genussmoment.

Das neue Aperino® Sortiment stellen wir Mitte Februar auf der BIOFACH in Nürnberg vor. Besuchen Sie uns am Stand (Halle 7 / Stand 459) und lernen Sie auch alle weiteren Neuheiten kennen. Wir freuen uns auf Sie!

Produktinformationen



Salus® Aperino® Johannisbeere Acerola Alkoholfreier Bio-Aperitif 375 ml

UVP: 9,95 €

Art.Nr.: 010017053

PZN: 15253528

Erhältlich im Reformhaus, im Naturkosthandel
und in der Apotheke

Salus® Aperino® Curcuma Ingwer Alkoholfreier Bio-Aperitif 375 ml

UVP: 9,95 €

Art.Nr.: 010017054

PZN: 15253540

Erhältlich im Reformhaus, im Naturkosthandel
und in der Apotheke



Fordern Sie Ihr persönliches Muster unter presse@salus.de.

Fotos und weitere Informationen erhalten Sie ebenfalls über presse@salus.de.

Über Salus

Das bewährte Erfolgsrezept für Salus-Produkte basiert seit über hundert Jahren auf der Kombination aus Natur, Innovation und Qualität. Die große Wertschätzung des Unternehmens für besonders hochwertige Naturarzneimittel belegen das wachsende Sortiment der hauseigenen Tonika und Elixiere sowie eine ständige Erweiterung des Salus-Teesortiments mit immer neuen Kreationen in Bio-Qualität.

Als einer von wenigen Naturarzneimittel-Herstellern in Europa deckt Salus den Großteil des Herstellungsprozesses selbst ab. Dabei unterzieht sich Salus den höchsten pharmazeutischen Arzneimittel-Qualitätsstandards und den Bio-Qualitätsstandards für Lebensmittel. Die Rohstoffe werden größtenteils aus kontrolliert ökologischem Anbau bezogen. Auf Konservierungsstoffe, künstliche oder naturidentische Aromen wird gänzlich verzichtet.

Die Salus-Unternehmensgruppe erzielt mit mehr als 400 Mitarbeitern einen Jahresumsatz von 100 Millionen Euro. Salus-Produkte werden in mehr als 65 Länder auf der ganzen Welt exportiert.

Erfahren Sie mehr: www.salus.de