

Orzeźwiający brazylijski likier z owoców marakui i czarnych jagód zmienia opakowanie. Od lipca b.r. dostępny jest w nowych, ekologicznych butelkach.



Nowe, przyjazne środowisku butelki mają certyfikat ISO 14021 i w 99% podlegają recyklingowi. Przyczyniają się również do redukcji emisji dwutlenku węgla i gazów cieplarnianych.

Pozytywna dla środowiska zmiana polega na zastąpieniu czarnej matowej butelki wariantem przezroczystym z nałożonym rękawem (tzw. sleeve). Jest on dokładnym odzwierciedleniem poprzedniego wizerunku, więc konsumenci nie będą mieć żadnych problemów z odnalezieniem produktu na półce. Dzięki wykorzystanemu tworzywu, butelka Passoa po wykorzystaniu będzie mogła zostać poddana recyklingowi.

Nowością w wyglądzie marki jest „visistrip” – transparentny pasek, dzięki któremu można zobaczyć, co kryje się wewnątrz opakowania, a także ile likieru zostało w butelce.

„Nowa butelka ma wiele zalet zarówno od strony marketingowej, jak i konsumenckiej. Wykorzystanie sleeve'u na butelce, oprócz niezaprzeczalnych walorów ekologicznych, daje nam większe możliwości okresowej zmiany grafiki np. na święta, czy w okresie wakacyjnym. Natomiast visistrip jest bardzo cennym udogodnieniem dla konsumentów, którzy dzięki niemu wiedzą, kiedy kupić kolejną butelkę. Przeprowadzone przez nas w październiku 2009 r. badania potwierdzają, że kupujący uważają to rozwiązanie za bardzo użyteczne.” – opowiada Zuzanna Łatacz, Kierownik Marki Passoa.

Passoa w nowej butelce dostępna jest zarówno w handlu tradycyjnym, jak i nowoczesnym. Cena pozostaje niezmienną, czyli wynosi 53 zł za pojemność 0,7 l. Wygląd i sposób produkcji butelek o pojemności 0,5 l nie uległ zmianie.

Passoa to 17% likier stworzony z owoców pasji. Ma intensywny jasno czerwony kolor oraz zapach złożony z wyjątkowych połączeń marakui, czerwonych jagód, cytrusów oraz innych unikalnych roślin i owoców. Doskonale zbalansowane połączenie słodczy z kwaskowością powoduje, że smak Passoa jest wyjątkowo odświeżający. Smak i zapach Passoa sprawia, że sprawdza się ona doskonale w różnego rodzaju drinkach. Łączy się perfekcyjnie nie tylko z sokiem pomarańczowym i jabłkowym, ale jest również podstawą bardziej wyszukanych koktajli dzięki czemu doceniają ją profesjonalni barmani.

CEDC