

VENUEZ PROPOSE EN AVANT-PREMIÈRE LES BOISSONS ORGANICS BY RED BULL

*Quatre nouvelles sodas bios de Red Bull, élaborées à partir d'ingrédients
d'origine 100% naturelle.*



26 mars 2018 – Depuis hier, les visiteurs du Modern Hospitality Show organisé par Venuez ont pu tester pour la première fois les toutes nouvelles boissons au sein de la gamme de Red Bull, et ce, au stand de Jet Import. Red Bull commercialise ainsi quatre nouvelles boissons non alcoolisées par le biais de la série de boissons ORGANICS. Bien qu'il ne s'agisse pas de boissons énergisantes, les ORGANICS se veulent tout aussi rafraîchissantes, et sont élaborées à partir d'ingrédients d'origine 100% naturelle, et d'eau en provenance des Alpes suisses et autrichiennes.

Grâce aux boissons ORGANICS, Red Bull lance un tout nouveau segment de produits sur le marché, en plus du segment existant relatif aux boissons énergisantes. Cette fois, il s'agit plutôt de boissons non alcoolisées, biologiques, et légèrement gazeuses. Celles-ci se caractérisent par leur saveur typique, due à l'utilisation **d'ingrédients d'origine 100% naturelle.**

Par le biais de cette série de boissons ORGANICS, Red Bull entend s'adresser aux consommateurs qui accordent une grande importance aux produits biologiques de qualité, et qui apprécient la marque Red Bull. Ainsi, celle-ci leur propose une variation, en complément de l'offre existante de boissons énergisantes proposées par Red Bull. Les boissons ORGANICS by Red Bull sont des boissons non alcoolisées et biologiques de qualité supérieure. De plus, elles sont **entièrement véganes, et exemptes de gluten, de blé, et de produits laitiers.** Par conséquent, elles conviennent tout particulièrement lorsque vous recherchez une boisson désaltérante et rafraîchissante !

En outre, les quatre versions portent **le label bio**, étant donné qu'elles répondent aux dispositions européennes en matière de produits biologiques. Ainsi, elles ne contiennent pas d'arômes ou de colorants artificiels, ni de conservateurs, ou encore d'additifs tels que l'acide phosphorique.

Red Bull vous propose **quatre nouveaux goûts rafraîchissants**, dont : ORGANICS Bitter Lemon, ORGANICS Ginger Ale, ORGANICS Tonic Water, et ORGANICS Simply Cola, possédant donc chacune un goût unique.



ORGANICS Simply Cola
Corsé & Naturel

- ORGANICS Simply Cola possède un goût prononcé et un caractère corsé grâce aux ingrédients d'origine 100% naturelle
- Contient 32 mg de caféine, à l'instar des autres boissons au cola
- Une saveur naturelle obtenue grâce à l'extrait de noix de cola



ORGANICS Ginger Ale
Épicé et naturel

- ORGANICS Ginger Ale tire son goût épicé spécifique de la subtile combinaison d'huiles essentielles naturelles de gingembre, et de jus de citron frais issu de l'agriculture biologique
- Ne contient PAS de caféine



ORGANICS Tonic Water
Sec et naturel

- ORGANICS Tonic Water tire sa douce saveur unique d'un fin mélange de notes de citron et de citron vert. Sa légère amertume provient d'extraits naturels de plantes rigoureusement sélectionnés
- Contient du quassia et du quinquina (quinine), des plantes qui sont souvent utilisées pour donner un goût amer à certaines boissons
- Ne contient PAS de caféine



ORGANICS Bitter Lemon
Frais et naturel

- ORGANICS Bitter Lemon tire son goût rafraîchissant et unique d'ingrédients tels que du jus de citron d'origine naturelle, et des huiles essentielles d'agrumes, associés à une légère amertume provenant d'extraits de plantes d'origine naturelle
- Contient du quassia, une plante qui confère une certaine amertume à la boisson
- Ne contient PAS de caféine

Les boissons ORGANICS by Red Bull seront **bientôt disponibles** en Belgique dans des canettes de 250 ml, que vous pourrez vous procurer au sein des commerces de détail, des stations-services, et des établissements du secteur Horeca.

www.organicsbyredbull.com

IG: @organicsbyredbull

#organicsbyredbull

Concernant Venuez

Tous les ans, VENUEZ organise également son Modern Hospitality Show, un salon destiné aux professionnels. Ceux-ci peuvent y découvrir, sentir, et goûter les tendances les plus récentes dans le domaine de la nourriture, des boissons, et du design. Le salon est véritablement un endroit incontournable pour les entrepreneurs expérimentés, comme pour ceux qui font leurs premiers pas dans le secteur Horeca. Chaque année, les entrepreneurs du secteur Horeca, les responsables de marque, les fournisseurs, les consultants, les designers, les architectes, les développeurs de concept, les barmen, les chefs de cuisine, les chasseurs de tendances, et les autres parties prenantes du secteur ont ainsi la possibilité de se rencontrer à Anvers.