**SUCCO DI MORELLI bringt Cocktail-Klassiker**

**Bellini als alkoholfreie Limonade auf den Markt**

Das Neuprodukt aus vollmundigem weißen Pfirsich und spritzigem   
ACQUA MORELLI Mineralwasser sorgt für feinsten italienischen Genuss

**Paderborn, 24. August 2017. Im Jahr 1948 wurde der Bellini in der Harry’s Bar in Venedig – übrigens auch die Lieblingsbar von Ernest Hemingway – entwickelt. Der Cocktail aus Prosecco, einem halben pürierten weißen Pfirsich und je nach Gusto etwas Zuckersirup gehört seitdem zu den bekanntesten und beliebtesten internationalen Cocktails. SUCCO DI MORELLI, die neue Limonaden-Marke von ACQUA MORELLI, präsentiert diesen Klassiker jetzt als alkoholfreie Limonade.**

Der SUCCO DI MORELLIBellini schmeckt nicht nur wie der alkoholhaltige Namensvetter, sondern hat auch die gleiche Grundlage: Weiße Pfirsiche. Diese werden in Italien regional geerntet, sind aber nur saisonal verfügbar – das macht die Produktion nicht gerade einfacher. Die vollmundigen Pfirsiche sorgen für das leicht ins pink gleitende Pfirsichweiß der Limonade. Mit einem Fruchtgehalt von 15% und feinstem Premium-Mineralwasser von ACQUA MORELLI versprüht der SUCCO DI MORELLIBellini internationalen Genuss in allen Belangen.

**ACQUA MORELLI – das reinste Mineralwasser**

Mit seinem niedrigen Mineralgehalt hat sich ACQUA MORELLI in den vergangenen Jahren bereits als das „reinste Wasser“ in der Gastronomie etabliert. Es wird in der Sterneküche rund um den Globus als Begleiter zu feinen Speisen und erlesenen Weinen, als hochwertige Zutat beim Kochen und für Cocktails oder als Co-Getränk zum Espresso, Cappuccino & Co. verwendet. Nicht zuletzt durch den Einsatz des prickelnden Mineralwassers aus den italienischen „Alpi Marittime“ überzeugt der neue SUCCO DI MORELLI Bellini mit seinem internationalen Flair.

**Als Aperitivo oder Cocktailvariante**

Das Produkt kommt in der formschönen Bauchflasche mit ACQUA MORELLI-Embossing daher und macht sowohl in der Flasche als auch im Glas eine perfekte Figur. Der Bellini eignet sich hervorragend als alkoholfreie Aperitivo-Alternative – und zwar zu jeder Tageszeit. Auch der klassische Bellini-Cocktail ist schnell gemixt: Einfach ein halbes Glas der italienischen Limonade mit SCAVI & RAY Prosecco auffüllen. Einfacher und schöner kann man das Flair Venedigs nicht genießen. Alla salute!

SUCCO DI MORELLI Bellini ist ab sofort in der 0,25 l Glasflasche erhältlich.

**Über ACQUA MORELLI**

Das natürlich reine Mineralwasser der italienischen Premium-Marke ACQUA MORELLI entspringt der Quelle „Bauda“ im Herzen der „Alpi Marittime“, den italienischen Seealpen, und wird direkt vor Ort abgefüllt. Absolute Reinheit und belebende Frische vereinen sich mit purer Leichtigkeit und machen das Wasser von ACQUA MORELLI so besonders gefällig und einzigartig anregend im Geschmack.

Der „Italiener“ ist mit einer Gesamtmineralisierung von nur 39,9 mg/l im Vergleich zu anderen Marken sehr mineralienarm und aufgrund des geringen Natriumgehalts von lediglich 3,9 mg/l für ein Mineralwasser außergewöhnlich weich. Daher wird es in der Sterneküche rund um den Globus als Begleiter zu feinen Speisen und erlesenen Weinen, als hochwertige Zutat beim Kochen und für Cocktails oder als Co-Getränk zum Espresso, Cappuccino & Co. verwendet.

Die Marke SUCCO DI MORELLI produziert unter dem Dach von ACQUA MORELLI geschmackvolle und hochwertige Limonaden, die das Flair Italiens in die Flasche bringen.

Weitere Informationen zu ACQUA MORELLI gibt es unter www.acqua-morelli.com, www.facebook.com/acquamorelli und www.instagram.com/acqua\_morelli.

**Über MBG**

Die MBG International Premium Brands GmbH ist ein dynamisch wachsender Anbieter von Premium-Getränkeprodukten. Seit über 20 Jahren steht das Paderborner Unternehmen für einzigartige und innovative Marken sowie höchste Qualitätsstandards in der nationalen und internationalen Getränkebranche. Zum Portfolio gehören u.a. effect®, SCAVI & RAY, SALITOS, THREE SIXTY VODKA, ACQUA MORELLI, DOS MAS, GOLDBERG etc.

Weitere Informationen unter www.mbgglobal.net und www.facebook.com/MBGGmbH