

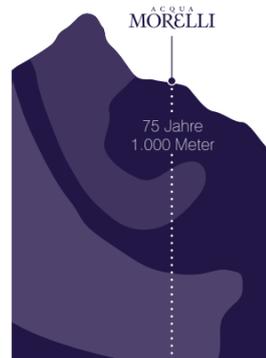
Auf der
Fährte
des
blauen
Goldes

ACQUA MORELLI Made in Italy

Das reinste Wasser für die Gastronomie



Minimal mineralisiert
Durch die geringe Mineralisierung (39,9 mg/l) eignet sich ACQUA MORELLI ideal für die Gastronomie.



Natürlich gefiltert
Bei seinem 75-jährigen Weg durch die Gesteinsschichten auf über 1.000 Metern wird ACQUA MORELLI auf natürliche Weise gefiltert und erhält seinen besonders weichen Geschmack.

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Mineralwasser¹ ist in den Top-20-Ländern in den letzten zehn Jahren um 50 % gestiegen. Diese Entwicklung ist ein Grund dafür, dass sich die Konsumenten immer mehr mit den Produkten befassen und ein exzellentes Mineralwasser zu schätzen wissen.

ACQUA MORELLI ist das Bergwasser aus den italienischen „Alpi Marittime“, welches sich durch seinen besonders niedrigen Mineraliengehalt auszeichnet. Die seit dem 18. Jahrhundert erschlossene Quelle liegt inmitten eines pittoresken Buchenwaldes auf gut 1.000 Meter Höhe. Nahezu unberührt zeigt sich hier die Natur und ist völlig frei von landwirtschaftlich genutzten Flächen oder anderen Umwelteinflüssen. Bis zu diesem idyllischen Ursprung hat das Mineralwasser auf einer 75-jährigen Reise zahlreiche Gesteinsschichten passiert und wurde dabei auf natürliche Weise gefiltert.

Der sehr niedrige Mineraliengehalt von nur 39,9 mg/l verleiht ACQUA MORELLI ein ausgesprochen weiches und pures Geschmacksbild, welches ausgezeichnet mit besten Speisen, ausgewählten Weinen, Kaffee oder Cocktailkreationen harmoniert. Besonders im Vergleich mit anderen Mineralwässern, die bis zu 948 mg/l enthalten, wird die auffällig niedrige Mineralisierung deutlich. Damit genießt ACQUA MORELLI ein pures Alleinstellungsmerkmal und überzeugt auch in der stillen Variante, die sich einer immer größeren Beliebtheit erfreut.

¹European Federation of Bottled Waters



Vom Ursprung der italienischen Natürlichkeit

„Der Boden rund um die Quelle ist von Buchen bedeckt und es gibt keinerlei Gefahr der Verunreinigung durch Umwelteinflüsse. Dieser natürliche Ursprung ist ein Garant für die besonders reine Qualität von ACQUA MORELLI.“

Paolo Nan,
Inhaber Quelle Bauda

Die „Alpi Marittime“ in der Region Ligurien stehen für das ursprüngliche, das unberührte Italien. In einem naturbelassenen Buchenwald in der Nähe der Bergformationen von Ollano befindet sich die Quelle Bauda. Das hier gewonnene ACQUA MORELLI benötigt gut 75 Jahre, bis es durch die vielzähligen Gesteinsschichten ans Tageslicht sprudelt. Erst 1.000 Meter über dem Meeresspiegel offenbart sich dann der einmalige Charakter des Premium-Mineralwassers – ursprünglich, frisch und von einer ganz besonderen Reinheit.

ACQUA MORELLI bietet mit einer minimalen Mineralisierung und einem sehr ausgewogenen Geschmacksbild genau das, was man von einem exklusiven Mineralwasser erwartet. Darüber hinaus attestiert der Kenner der ausgezeichneten Qualität von ACQUA MORELLI eine appetitanregende Wirkung.

ACQUA MORELLI

Auf über 1.000 Metern sprudelt die Quelle Bauda – der Ursprung der besonderen Qualität von ACQUA MORELLI.

- Auffallend weiches Geschmacksbild
- Sehr geringe Mineralisierung
- Appetitanregende Wirkung
- Exklusives Flaschendesign
- In den Ausführungen 0,75l und 0,25l als „Frizzante“ und „Naturale“ erhältlich





Die besten Begleiter zu edlem Wein



Wer guten Wein zu schätzen weiß, der kann heute auf der ganzen Welt glücklich werden. Einen ganz besonderen Stellenwert genießt die Weingewinnung natürlich in Italien. Hier widmet man sich schon seit Generationen diesem Handwerk und kreiert jedes Jahr ausgezeichnete Weine. Die Passion für Weinanbau und Traubenlese ist eng verwoben mit der Leidenschaft für hochklassige Mineralwässer – wie ACQUA MORELLI.

Dies spiegelt sich auch in der Gastronomie wider. Im Schnitt werden zu jeder geordneten Flasche Wein zwei Flaschen Mineralwasser bestellt. Ein guter Grund, zu einem exzellenten Wein ein ebensolches Mineralwasser anzubieten. Nahezu frei von Mineralstoffen sensibilisiert ACQUA MORELLI die Geschmackspapillen vortrefflich und bereitet so optimal auf den perfekten Weingenuss vor.

„Je neutraler das Wasser schmeckt, desto besser begleitet es den Wein, da es ihm die spezifischen Komponenten und Aromen lässt. Wenn Säuren oder Basen zu sehr dominieren, verändern sie die Wahrnehmung des Weins.“

Markus Del Monego,
Master of Wine und
Weltmeister der Sommeliers 1998

Quelle: ZEIT ONLINE 23. Juli 2003

Die kulinarische Dimension des Mineralwassers

„Ich bevorzuge ein Mineralwasser, das eigenständig ist, aber nicht zu dominant. Dazu sollte es als Speisebegleiter nur sehr wenige Mineralien aufweisen, da diese das Geschmacksempfinden trüben können.“

Elmar Simon,
Sternkoch

Ein Blick hinter die Kulissen einer kulinarischen Meisterküche ist immer etwas Besonderes. In der gehobenen Cuisine wird auf beste Qualität viel Wert gelegt. Das gilt in New York und London genauso wie in Hamburg oder Singapur. Für ein exklusives Genusserlebnis ist hier eine diskrete Vorbereitung der Geschmacksknospen von großer Bedeutung. Damit kommt dem zum Menü gereichten Mineralwasser eine besondere Rolle zu.

ACQUA MORELLI harmoniert dank seiner minimalen Mineralisierung ausgezeichnet zu längeren Abendmenüs. Dabei erfrischt und sensibilisiert es zwischen den Gängen, ohne den Geschmack der Speisen zu beeinflussen. Mit ACQUA MORELLI hat jede ambitionierte Küche ein Premium-Mineralwasser im Angebot, das selbst hohe Ansprüche übertrifft.

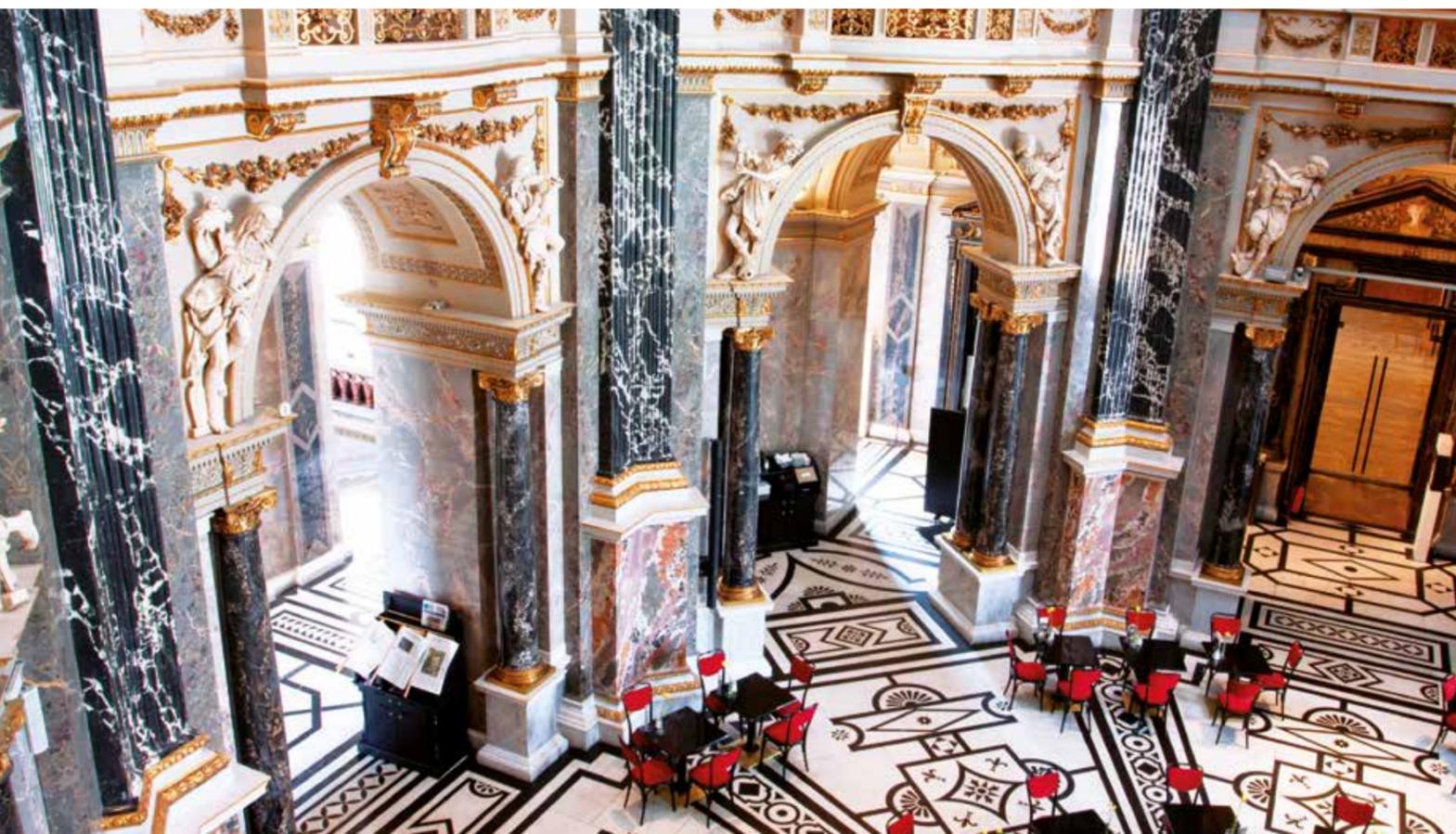


ACQUA MORELLI: Stammgast in der weltweiten Cuisine

- Premium-Mineralwasser und integraler Bestandteil internationaler Gourmetrestaurants
- Perfekter Speisebegleiter dank niedriger Mineralisierung
- Natürliche, frische Sensibilisierung der Geschmacksknospen
- Individuelles Genusserlebnis



Erfolgsgeschichte in bester Gesellschaft und Tradition



Kaffee blickt auf eine tausendjährige Historie zurück und wird mittlerweile auf der ganzen Welt verkostet. So werden in jeder Minute weltweit 1.736.111 Tassen Kaffee¹ konsumiert. Manche Länder sind besonders berühmt für ihre renommierte Kaffeekultur. Zum Beispiel Italien oder Österreich, wo sich in der alten Kaiserstadt Wien noch heute an jeder Straßenecke ein Kaffeehaus befindet.

Gut die Hälfte aller Kaffeegenießer schätzen ein ausgezeichnetes Mineralwasser wie ACQUA MORELLI zu ihrer Kaffeekreation. Dafür gibt es sehr plausible Gründe. Das Mineralwasser öffnet im Vorfeld schonend die Geschmacksknospen und bereitet das Geschmacksempfinden so optimal auf den anschließenden Kaffeegenuss vor.

„Für den perfekten Kaffeegenuss ist ein Glas Mineralwasser unerlässlich. Dabei sollte das Mineralwasser vor und zum Kaffee verkostet werden. Nicht danach. Nur so entfaltet sich der vielfältige aromatische Geschmack und bleibt auch über den Genuss hinaus erhalten.“

André Voigt,
Kaffeisommelier
iloucoffee

¹Kaffee in Zahlen, Nr. 2 2013

Eine Mixtur von edelster Reinheit



„Ein besonderes, vor allem mineralienarmes Mineralwasser ist sehr wichtig. Damit lassen sich die Geschmacks-sensoren einfach re-setten und im Anschluss die nächsten Cocktails wieder genießen. Zudem eignet sich ein mineralien-armes Mineralwasser wie ACQUA MORELLI sehr zur Zubereitung und fizzes von wunderbaren Drink-Kreationen.“

Markus Kern,
Deutscher Cocktailmeister 2012
In-Live Events

Er ist aus der Gastronomie nicht mehr wegzudenken und überrascht Jahr für Jahr wieder mit neuen Trends und Geschmacks-kreationen: der Cocktail. Den internationalen Flair tragen die Kreationen oftmals schon im Namen und weltweit verfeinern die Mixologen stetig ihr Handwerk. Als Vorbereiter und zur Sensi-bilisierung wird auch in diesem gastronomischen Genre großen Wert auf ein besonders reines Mineralwasser gelegt.

Der auffallend weiche Geschmack, welcher ACQUA MORELLI auszeichnet, beruhigt und entspannt die Geschmacksrezeptoren. So kann man während eines ausgelassenen Abends gern auch ganz verschiedene Kreationen genießen. Und dank des Premium-Mineralwassers ACQUA MORELLI behalten alle Geschmacksnuancen ihre eigene Persönlichkeit – ohne verwässert oder verändert zu werden.



ACQUA MORELLI
„Naturale“ 0,25l



ACQUA MORELLI
„Frizzante“ 0,25l



Weltweites Kulturgut als purer Genuss



Mineralwasser ist ein echtes Naturprodukt und unterliegt als solches strengen Vorgaben. Erst nach 200 Einzeluntersuchungen, welche die Reinheit und die Qualität sicherstellen, erfolgt die offizielle Anerkennung als Mineralwasser. Das Besondere an diesem Naturprodukt zeigt sich auch in anderen Kulturen: In arabischen Ländern gilt es als Ausdruck höchster Gastfreundschaft, wenn man seinem Gast ein Glas Mineralwasser anbietet. Gerade in solch klimatisch anspruchsvollen Gebieten ist ACQUA MORELLI ein hochgeschätztes Genussmittel.

Als Premium-Mineralwasser bietet ACQUA MORELLI dank des natürlichen Filtrationsprozesses eine unvergleichliche Reinheit und außergewöhnliche Frische. Dieses exklusive Geschmackserlebnis schätzen wahre Wasserconnaissseure – und davon gibt es immer mehr – rund um den Globus.

„Essen ist ein Bedürfnis
des Magens, Trinken
ein Bedürfnis des
Geistes.“

Claude Tillier,
französischer Schriftsteller

Exklusive Formensprache, die vollendet fließt



ACQUA MORELLI Frizzante 0,25l ACQUA MORELLI Frizzante 0,75l ACQUA MORELLI Naturale 0,25l ACQUA MORELLI Naturale 0,75l

Mehrwegkasten

24 x 0,25l Flasche	12 x 0,75l Flasche	24 x 0,25l Flasche	12 x 0,75l Flasche	Inhalt
6l	9l	6l	9l	Volumen
400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	Länge
300 mm	300 mm	300 mm	300 mm	Breite
240 mm	300 mm	240 mm	300 mm	Höhe
13,22 kg	16,80 kg	13,22 kg	16,80 kg	Gewicht gefüllt
2905	2900	2920	2915	Art.-Nr.



EAN-Code Kasten



EAN-Code Flasche

Palette Mehrweg

Europalette	Europalette	Europalette	Europalette	Typ
56	48	56	48	Kästen/Palette
8	8	8	8	Kästen/Lage
7	6	7	6	Lagen/Palette
3,36 hl	4,32 hl	3,36 hl	4,32 hl	Volumen
1200 mm	1200 mm	1200 mm	1200 mm	Länge
800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	Breite
1830 mm	1950 mm	1830 mm	1950 mm	Höhe
760 kg	826 kg	760 kg	826 kg	Gewicht gefüllt
36 Monate	36 Monate	36 Monate	36 Monate	MHD nach Abfüllung
6 Monate	6 Monate	6 Monate	6 Monate	Restlaufzeit