

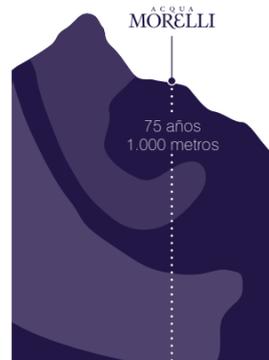
Siguiendo  
el camino  
del oro  
azul

ACQUA MORELLI Made in Italy

# Al agua más pura para la gastronomía



**Minimamente mineralizada**  
Por su bajísima mineralización (39,9 mg/l) ACQUA MORELLI es idealmente idónea para la gastronomía.



**Naturalmente filtrada**  
En su camino de 75 años por estratos de roca de más de 1.000 metros, ACQUA MORELLI es filtrada de forma natural, adquiriendo por él su paladar especialmente blando.

El consumo de agua mineral por habitante<sup>1</sup> ha crecido, en los primeros 20 países, un 50 % en los últimos diez años. Este desarrollo es una razón más para que el consumidor se ocupe con los productos y sepa apreciar cada vez más una excelente agua mineral.

ACQUA MORELLI es el agua de montaña de los “Alpi Marittime” italianos, que se distingue por su contenido de minerales particularmente bajo. La fuente, en explotación desde el siglo XVIII, se encuentra en medio de un pintoresco hayedo a unos 1.000 metros de altura. La naturaleza se muestra aquí casi intacta y completamente libre de superficies de uso agrícola u otras influencias medioambientales. En un viaje de 75 años, el agua mineral ha pasado por numerosos estratos de roca hasta este idílico naciente, siendo filtrada de forma completamente natural.

El contenido mineral muy bajo de sólo 39,9 mg/l confiere a ACQUA MORELLI un cuadro de sabor marcadamente blando y puro, que armoniza de forma excelente con los mejores platos, los vinos más selectos, el café o con creaciones de cócteles. En particular, la sorprendente baja mineralización de ACQUA MORELLI se hace patente si se la compara con otras aguas minerales, que llegan a contener hasta 948 mg/l. Con ello, ACQUA MORELLI goza de una característica de exclusividad pura, convirtiéndose también en la variante sin gas, que goza de creciente popularidad.

<sup>1</sup>European Federation of Bottled Waters



# Del origen de la naturalidad italiana

“El suelo en torno a la fuente está cubierto de hayas y no existe ningún tipo de peligro de polución por influencias del medio ambiente. Este origen natural es una garantía de la especial calidad de ACQUA MORELLI.”

Paolo Nan,  
Propietario de la fuente Bauda

Los “Alpi Marittime”, en la región de Liguria, son sinónimo de la Italia originaria, intacta. En un hayedo natural en las proximidades de las formaciones de Ollano se encuentra la fuente Bauda. El ACQUA MORELLI obtenida allí necesita 75 años hasta que, pasando por numerosos estratos de rocas, brota efervescente a la luz. A 1.000 metros sobre el nivel del mar se revela entonces el carácter único del agua mineral Premium: natural, fresca y de especial pureza.

ACQUA MORELLI ofrece, con una mineralización mínima y un cuadro de sabor equilibrado, exactamente lo que se espera de un agua mineral exclusiva. Además de ello, el conocedor le atesta a la excelente calidad del ACQUA MORELLI la cualidad de abrir el apetito.

## ACQUA MORELLI

A 1.000 metros brota la fuente Bauda. El origen de la especial calidad de ACQUA MORELLI.

- Cuadro de sabor marcadamente blando
- Muy baja mineralización
- Exclusivo diseño de las botellas
- Adquirible en los tamaños de 0,75 l y 0,25 l como “Frizzante” y “Naturale”





# Los mejores acompañantes del vino noble



Quien sabe apreciar un buen vino puede hoy sentirse feliz en todo el mundo. La viticultura goza en Italia naturalmente de especial importancia. Aquí se han dedicado ya muchas generaciones a esta labor de artesanía, creando año tras año vinos excelentes. La pasión por el cultivo de la vid y la vendimia está estrechamente vinculada con la pasión por aguas minerales de alta calidad – como ACQUA MORELLI.

Esto se refleja en la gastronomía. Por término medio, por cada botella de vino que se sirve, se piden dos botellas de agua mineral. Una buena razón para ofrecer, junto a un excelente vino, un agua mineral igualmente excelente. Casi completamente libre de sustancias minerales, ACQUA MORELLI sensibiliza las papilas gustativas de forma insuperable, preparándolas así para una perfecta degustación del vino.

“Cuanto más neutral sepa el agua, tanto mejor acompaña al vino, ya que le deja los componentes y aromas específicos. Si dominan demasiado los ácidos o las bases, cambian la percepción del vino.”

Markus Del Monego,  
Master of Wine y Campeón Mundial  
de Sumiller de 1998

Fuente:  
ZEIT ONLINE del 23 de julio de 2003

# La dimensión culinaria del agua mineral

"Yo prefiero un agua mineral con personalidad pero no demasiado dominante. Además de ello, como acompañante de la comida, debería contener sólo muy pocos minerales, ya que estos pueden enturbiar la sensación gustativa."

Elmar Simon,  
Restaurador afamado

Echar un vistazo detrás de los bastidores de una cocina de chefs es siempre algo especial. En la alta cocina se le da suma importancia a la mejor calidad. Esto es válido tanto en Nueva York como Londres, en Hamburgo como en Singapur. Para obtener una exquisita sensación de gusto, la discreta preparación de los mamelones gustativos es aquí de suma importancia. Con ello, el agua mineral que se sirve con los platos asume un papel importante.

ACQUA MORELLI armoniza de forma excelente, gracias a su mínima mineralización, con los menús de cenas prolongadas. Aquí refresca y sensibiliza entre los platos, sin ejercer influencia sobre el sabor de las comidas. Con ACQUA MORELLI cada cocina con ambiciones tiene en la oferta un agua mineral que excede incluso las más altas exigencias.

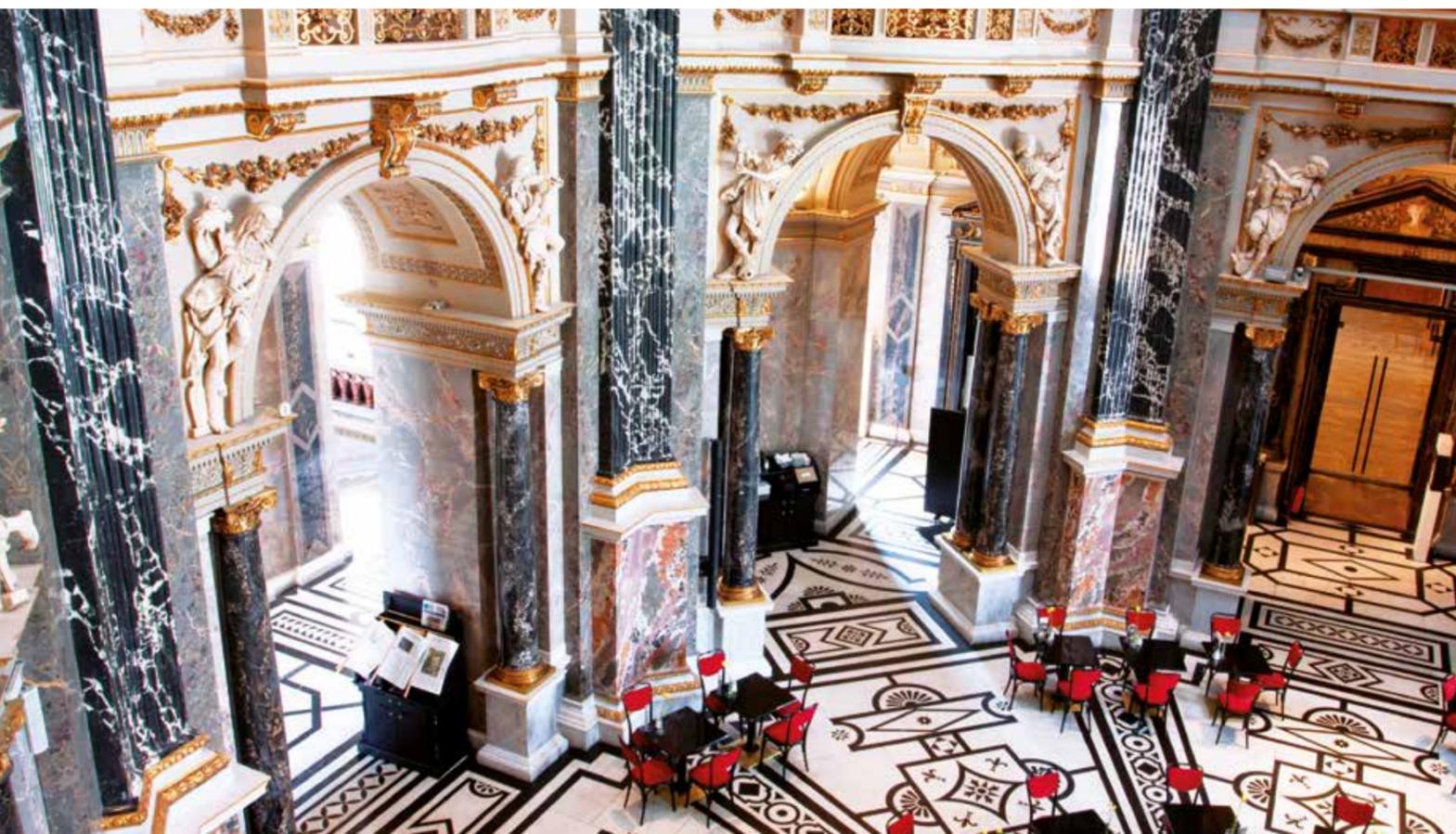


ACQUA MORELLI: Cliente habitual en la alta cocina de todo el mundo

- Agua mineral Premium y componente integral de los restaurantes de gourmets internacionales
- Acompañante perfecto de la comida gracias a su baja mineralización
- Sensibilización natural y fresca de los mamelones gustativos
- Vivencia de placer individual



# Historial de éxitos de la mejor sociedad y tradición



El café cuenta con una historia de milenios y es degustado hoy en todo el mundo. Así, cada minuto se consumen en todo el mundo 1.736.111 tasas de café<sup>1</sup>. Hay lugares que son especialmente conocidos por su cultura del café. Por ejemplo, Italia o Austria, donde en la antigua ciudad imperial de Viena todavía hoy día se encuentra una cafetería en cada esquina.

Casi la mitad de todos los degustadores de café aprecia un agua mineral excelente como ACQUA MORELLI con su cafés. Hay razones muy plausibles para ello. El agua mineral abre de forma moderada los mamelones gustativos, preparando así de forma óptima la sensación gustativa para el posterior deleite del café.

<sup>1</sup>Kaffee in Zahlen, núm 2 2013

“Para el perfecto deleite del café es imprescindible un vaso de agua mineral. El agua se debe degustar antes y con el café. No después. Sólo así se puede desplegar el múltiple y aromático sabor, permaneciendo también más allá de la delectación.”

André Voigt,  
Sommelier de café  
liloucoffee

# Un mix de la más noble pureza



“Un agua especial, sobre todo pobre en minerales, es muy importante. De esta manera los sensores gustativos se pueden reponer fácilmente y, a continuación, usted puede volver a saborear los próximos cócteles. Además, un agua mineral pobre en minerales como Acqua Morelli es muy apropiada para la preparación de nuevas creaciones de bebidas.”

Markus Kern,  
Maestro Coctelero Alemán 2012  
In-Live Events

Sin él la gastronomía es impensable, y año tras años continúa sorprendiendo con nuevas tendencias y creaciones de sabores: el cóctel. Las creaciones llevan el aire internacional a menudo hasta en el nombre, los cocteleros refinan permanentemente su arte en todo el mundo. También en este género gastronómico se le da gran importancia a un agua mineral especialmente pura, como preparación y para la sensibilización.

El marcado suave sabor que distingue a ACQUA MORELLI tranquiliza y distiende los receptores gustativos. De esta manera es posible también saborear creaciones completamente diferentes durante una desenvuelta velada. Y gracias al agua mineral Premium ACQUA MORELLI todos los matices de sabores conservan su personalidad propia – sin aguarlos o cambiarlos.



ACQUA MORELLI  
“Naturale” 0,25l



ACQUA MORELLI  
“Frizzante” 0,25l



# Bien cultural mundial como puro placer



El agua mineral es un auténtico producto natural y, como tal, está sometido a rigurosas normas. Sólo tras 200 pruebas individuales, que aseguren su pureza y calidad, tiene lugar su reconocimiento oficial como agua mineral. Lo especial de este producto natural se manifiesta también en otras culturas. En los países árabes, por ejemplo, es una expresión de máxima hospitalidad ofrecerle al huésped un vaso de agua. Justamente en zonas climáticas tan exigencias, ACQUA MORELLI es una bebida altamente apreciada.

Como agua mineral Premium ACQUA MORELLI ofrece, gracias al proceso natural de filtración, una incomparable pureza y una extraordinaria frescura. Esta sensación exclusiva de gusto la aprecian los verdaderos conocedores alrededor del globo – y de ellos hay cada vez más.

“Comer es una necesidad del estómago, beber, una necesidad del espíritu.”

Claude Tillier,  
escritor francés

# Lenguaje de formas exclusivo que fluye consumado



ACQUA MORELLI  
Sparkling 0,25 l

ACQUA MORELLI  
Sparkling 0,75 l

ACQUA MORELLI  
Non-Sparkling 0,25 l

ACQUA MORELLI  
Non-Sparkling 0,75 l

## Cartón

ACQUA MORELLI Sparkling 0,25 l	ACQUA MORELLI Sparkling 0,75 l	ACQUA MORELLI Non-Sparkling 0,25 l	ACQUA MORELLI Non-Sparkling 0,75 l	
24 botellas de 0,25 l	12 botellas de 0,75 l	24 botellas de 0,25 l	12 botellas de 0,75 l	Contenido
6 l	9 l	6 l	9 l	Volumen
34,6 cm	35,0 cm	34,6 cm	35,0 cm	Largo
23,3 cm	26,2 cm	23,3 cm	26,2 cm	Ancho
20,3 cm	25,0 cm	20,3 cm	25,0 cm	Alto
11,8 kg	14,9 kg	11,8 kg	14,9 kg	Peso lleno
2950	2930	2960	2940	Núm. de artículo



Código EAN  
por cartón



Código EAN  
por botella

## Paletas

ACQUA MORELLI Sparkling 0,25 l	ACQUA MORELLI Sparkling 0,75 l	ACQUA MORELLI Non-Sparkling 0,25 l	ACQUA MORELLI Non-Sparkling 0,75 l	
Europaleta	Europaleta	Europaleta	Europaleta	Tipo
70	60	70	60	Cartones por paleta
10	10	10	10	Cartones por capa
7	6	7	6	Capas por paleta
4,20 hl	5,40 hl	4,20 hl	5,40 hl	Volumen
120 cm	120 cm	120 cm	120 cm	Largo
80 cm	80 cm	80 cm	80 cm	Ancho
157 cm	165 cm	157 cm	165 cm	Alto
841 kg	909 kg	841 kg	909 kg	Peso lleno
36 meses	36 meses	36 meses	36 meses	Fecha de caducidad a partir del llenado