

Pressemitteilung

Pur oder als Spritz: Mit jedem Schluck mediterranes Leben feiern

CANONITA holt den Mallorquiner Lifestyle ins Glas

Bremen, 29. November 2023. Dieser neue Trend-Aperitivo holt direkt den Sommer zurück ins Glas – und das sogar, wenn draußen die ersten Herbststürme aufziehen. CANONITA schimmert gold-orange wie der Sonnenuntergang über seiner Heimat Mallorca, dem größten Sehnsuchtsort der Deutschen. Hergestellt wird er aus den aromatischen Canoneta-Orangen der Stadt Sóller, und das schmeckt man: Genussverliebte weit über die spanischen Inseln hinaus haben ihn innerhalb kürzester Zeit als mediterranen It-Drink der Stunde entdeckt – vor allem als Spritz. Nicht nur im Glas, auch in Bars und Regalen macht er eine gute Figur: Seine stylishe Flasche wurde mit dem Red Dot Award ausgezeichnet. Nach dem erfolgreichen Launch auf Mallorca ist so auch der Sommer in Deutschland zum Canonita-Sommer in der Gastro geworden. Jetzt holen Mallorca-Liebhaber ihren Traum-Sommer einfach zurück ins Glas, denn dank seiner vielfältigen Verwendung kommt auch im deutschen Winter niemand an Canonita vorbei.

Als Spritz hat er die Hotspots der Welt schon erobert

Geschmacklich spürt man sein reiches Erbe vom ersten Duft im Glas bis zum intensiven Abgang. Die charaktervolle Orangennote erreicht erst die Nase, dann flutet reiche Frucht Gaumen und Zunge. Im Abgang verleihen die mallorquinischen Kräuter echte Tiefe – ein Genuss, der Mallorca sofort auf die Terrasse, den Balkon oder ins eigene Wohnzimmer holt.

Wie man ihn trinkt? Der CANONITA ist vielseitig! In den Bars und Restaurants der Insel und urbaner Hot-Spots hat er in diesem Sommer Karriere als **CANONITA Spritz** gemacht. Auch auf deutschen Terrassen ist der CANONITA Spritz nicht mehr wegzudenken. Mit Rosé-Schaumwein auf Eiswürfeln vorsichtig verrührt und wahlweise mit einem Spritzer Soda verfeinert betont der Drink seine leichte Seite. Seine Aromen bekommen mit der Kohlensäure ein Prickeln zu Seite gestellt und die Mallorquiner Lebensart ist perfekt gebannt.



Eine Entdeckung ist aber auch der **CANONITA Tonic**: Mit Tonic gemixt tankt CANONITA klassisch-herbe Noten und ist der mediterrane Longdrink der Stunde. Mit viel Eis und einer Orangenzeste ist der C&T perfekt.

Aber auch ganz klassisch auf Eis genossen ist der Drink ein großer Genuss – **CANONITA on the rocks** dürfte die erste Wahl für Aroma-Puristen sein. Auf alle drei Arten ist CANONITA mehr als ein Getränk: Es ist die schönste Art, zu jeder Jahreszeit den mallorquinischen Sommer zu erleben. Damit surft CANONITA auf der perfekten Trendwelle: Mediterrane Genüsse sind angesagt – und moderne Aperitivos, mit denen die Lust auf Neues befriedigt wird. Seit einigen Jahren sind sie Trend- und Umsatztreiber im Bereich Alkohol. Zuletzt legte die Kategorie Aperitif 2,2 Prozent zu*; seit 2018 erreichte sie ganze 72 % Plus bei der Umsatzentwicklung.

"Wir freuen uns sehr, dass CANONITA de Mallorca nach dem enormen Erfolg auf der Deutschen liebster Insel jetzt auch hierzulande so stark nachgefragt wird. Wir kriegen sehr positive Rückmeldungen aus dem On-Trade, was auch daran liegt, dass wir gleich drei perfect serve anbieten können – das macht CANONITA de Mallorca zu einem sehr vielfältig einsetzbaren Produkt. Und die mittlerweile Red-Dot-prämierte Flasche ist auch noch ein Blickfang in jeder Backbar", freut sich Susanne Rosin, Marketing Director Eggers & Franke Gruppe.

Von der Sonne geküsst und fein mazeriert: Das Geheimnis sind die Orangen

Abgelegene Buchten, feinsandige Strände und eine vielseitige Natur aus atemberaubenden Felslandschaften und duftenden Pinienwäldern: Mallorca ist nicht umsonst ikonischer Sehnsuchtsort für Sonnenhungrige und Genießer mitten im Mittelmeer. Denn zur landschaftlichen Schönheit kommt hier noch eine reiche Kulinarik, geprägt von Meeresfrüchten, gegrilltem Gemüse und Olivenöl, das Speisen von Tapas bis Gamberi unvergleichlich fruchtig macht. Dieses Erbe aromatischer Fülle und leichter Lebensart steckt in jedem Schluck CANONITA de Mallorca.

Seine DNA und geschmackliche Keimzelle erhält der Drink von den Canoneta-Orangen aus der malerischen Stadt Sóller. Vielen Wanderern, Genießern und Mallorca-Kennern gilt Sóller als der schönste Ort der Insel; auch die im Frühling blühenden und später tragenden Orangenhaine haben ihren Anteil daran. Dort, im "Tal der Orangen" tanken die Früchte Sonne satt und unverkennbare Süße, ehe sie nach der Reife und erntefrisch geschält werden. So wird das fruchtige Aroma aus den Schalen in jeder Flasche CANONITA erhalten.

Doch nicht nur in der Auswahl, auch in der Verarbeitung der Früchte direkt auf der Insel steckt akribische Arbeit. Dank eines innovativen Verfahrens entfaltet sich das



authentische Aroma der Orangenschalen besonders intensiv. Hinzu kommen ausschließlich ausgewählte mallorquinische Kräuter, die dem Getränk subtile Würze verleihen. Diese aromatische Essenz wird schließlich mit entaromatisiertem Wein vermählt, und aus Canoneta-Orangen wird CANONITA. In leuchtendem Hellorange schimmert er in Flasche und Glas wie der Sonnenuntergang auf dem Mittelmeer vor Mallorca.

Ausgezeichnet – im Geschmack und in der Optik

Nicht erst bei Tisch, an der Bar und in der Hand hat CANONITA auch optisch den großen Auftritt. Alleine schon im Regal macht die Flasche Lust auf Meer und setzt einen starken Impuls in Vinotheken und im ausgewählten LEH: Das detailreiche Flaschen-Design mit einer unverkennbaren Verneigung vor dem künstlerischen Erbe Mallorcas wurde direkt 2023 mit dem Red Dot Award honoriert. Die Flasche interpretiert die Form einer Orangenpresse und die Gestaltung des aufwendig produzierten, umlaufenden Etiketts zitiert die traditionellen Kacheln Mallorcas. Vor dem Hintergrund des orange schimmernden Aperitivos ist dieses Design selbst ein Hochgenuss.

Hinweis für die Redaktion:

CANONITA ist zum UVP von 16,99 €, z.B. über ludwig-von-kapff.de, im Fachhandel und dem ausgewählten Premium-LEH erhältlich

Weitere Informationen: https://canonita.es/

CANONITA – entwickelt mit Leidenschaft und Expertise

Hinter dem neuen It-Drink CANONITA steht ein sympathisches Team mit großer Expertise. In der Branche kennt man sie: Christof Queisser ist CEO des deutschen Sekt-, Wein- und Spirituosenriesen Rotkäppchen-Mumm, Xavier Morey Garau ist der Besitzer von Mallorcas führender Destillerie Antonio Nadal und Christoph Meier hat über 20 Jahre Erfahrung im Weinvertrieb. Dazu kommt Carl-Lambert Leisewitz, Inhaber des deutschen Feinkostunternehmens Laux und Partner von "Fet a Sóller", Mallorcas führendem Vermarkter von Orangen und Feinkost.

Pressekontakt:

ad publica Public Relations GmbH

Martina Biesterfeldt

Poßmoorweg 1, 22301 Hamburg

Tel.: +49 172 436 8585

E-Mail: canonita@adpublica.com