

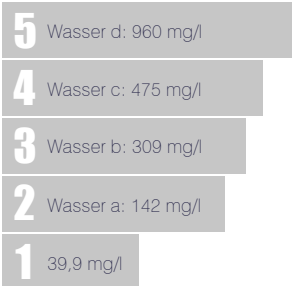


ACQUA
MORELLI

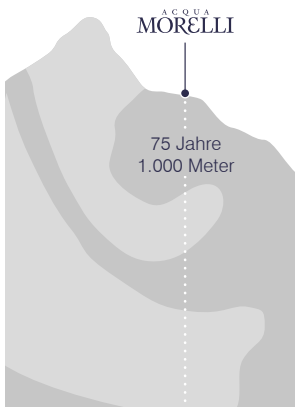
ACQUA MINERALE
MADE IN ITALY



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

PET Flaschen
auf Anfrage
erhältlich!



reddot award
winner



Die tiefblauen Glasflaschen von ACQUA MORELLI ziehen die Blicke auf sich und unterstreichen den edlen Genuss im Inneren von außen. Für diese formvollendete Kreation gab es den begehrten Red Dot Design Award.

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

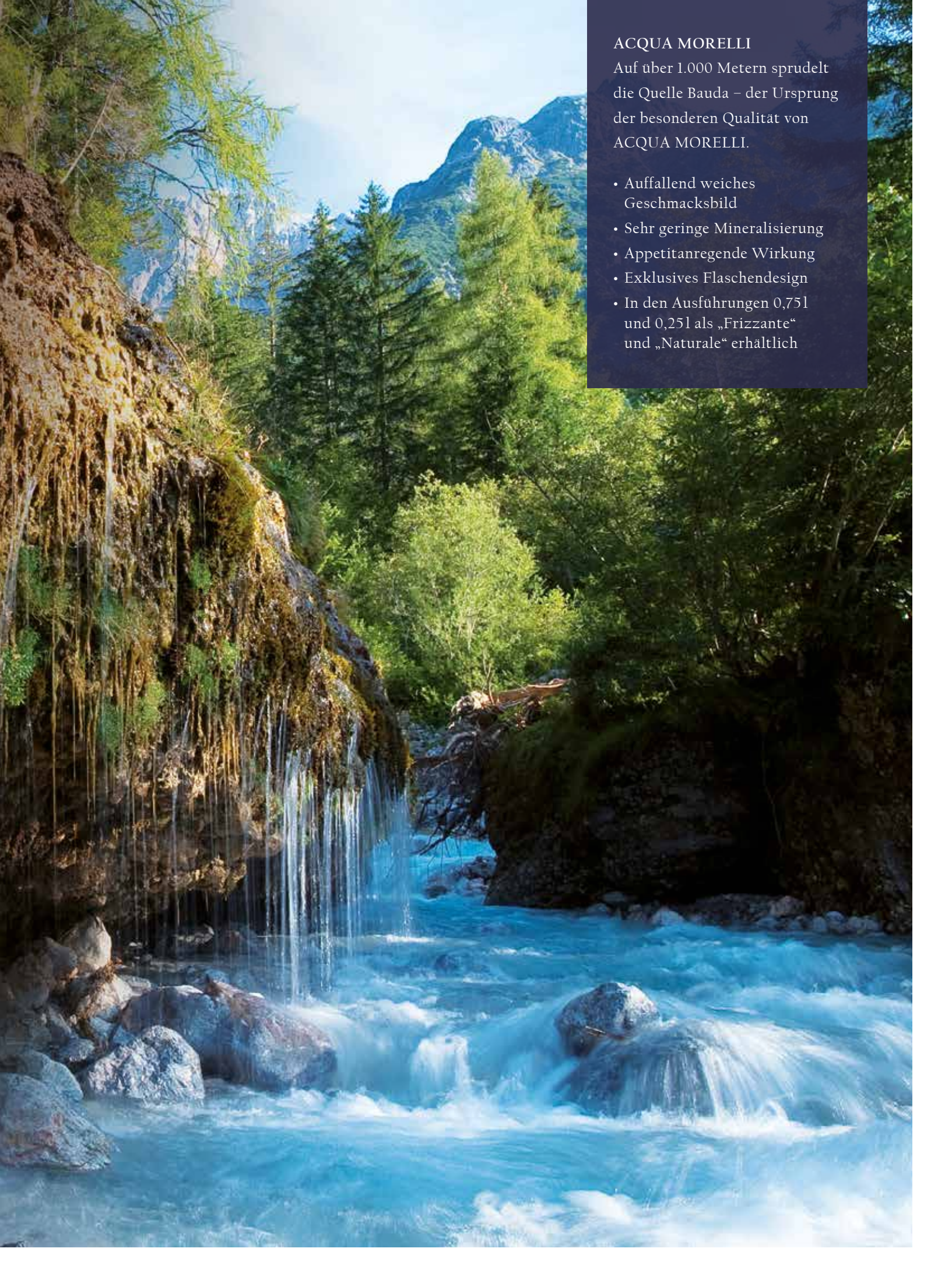
Die „Alpi Marittime“ in der Region Ligurien stehen für das ursprüngliche, das unberührte Italien. In einem naturbelassenen Buchenwald in der Nähe der Bergformationen von Ollano befindet sich die Quelle Bauda. Das hier gewonnene ACQUA MORELLI benötigt gut 75 Jahre, bis es durch die vielzähligen Gesteinsschichten 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 Speisenbegleiter nur sehr wenige Mineralien aufweisen, da diese das Geschmacksempfinden trüben können.“

Elmar Simon,
Sternekoch

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 exquisites 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 Speisenbegleiter dank niedriger Mineralisierung
- Natürliche, frische Sensibilisierung der Geschmacksknospen
- Individuelles Genusserlebnis

Eine Mixtur von edelster Reinheit



„Ein besonderes, vor allem mineralienarmes Mineralwasser ist sehr wichtig. Damit lassen sich die Geschmacksensoren einfach resetten und im Anschluss die nächsten Cocktails wieder genießen. Zudem eignet sich ein mineralienarmes Mineralwasser wie ACQUA MORELLI sehr zur Zubereitung und zum Fizzen 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 Sensibilisierung 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.





1



3



2



4



5

(1) BU 1 GRISSINI Restaurant, Köln (2) Restaurant Palmengarten im GOP, Bad Oeynhausen
(3) GästeHaus Klaus Erfort, Saarbrücken (4) Ristorante Carmelo Greco, Frankfurt (5) Agata's, Düsseldorf

Reine Qualitäts- produkte als pures Kulturgut



Mineralwasser ist ein echtes Produkt der Natur und gilt weiterhin als das beliebteste alkoholfreie Kaltgetränk. In der deutschen Spitzengastronomie legt man seit geraumer Zeit verstärkt Wert auf ein charakteristisches Mineralwasser, das ganz individuellen Vorlieben gerecht wird. Eins, das nicht bloß erforderliche Ergänzung ist, sondern ganz pur für sich wirkt – und damit höchsten Ansprüchen genügt.

Als Premium-Mineralwasser bietet ACQUA MORELLI dank des natürlichen Filtrationsprozesses eine unvergleichliche Reinheit und außergewöhnliche Frische. Dieses exklusive Geschmackserlebnis in der tiefblauen Flasche findet großen Anklang bei echten Wasser-Connaisseurs. Und von denen gibt es auch in Deutschland immer mehr.

„Wasser ist essentiell am Tisch, deswegen muss es wirklich gut sein. Bei ACQUA MORELLI gefällt mir nicht nur, dass es echt italienisch ist, sondern auch gut schmeckt und dazu noch gut aussieht.“

Carmelo Greco,
Küchenchef Carmelo Greco

Erfolgsgeschichte in bester Gesell- schaft und Tradition



„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,
Kaffeesommelier
liloucoffee

In der Spitzengastronomie ist er längst mehr als bloß ein Heißgetränk: der Kaffee. Kaffeegenuss gilt für ausgewiesene Feinschmecker als fester Bestandteil eines gelungenen Genuss-erlebnisses – ob als stimmige Beigabe zum Dessert oder als krönender Abschluss eines kulinarischen Viergangmenüs. Und gerade hier überzeugen ausgezeichnete Gastronomen ihre Kunden mit erlesenen Kompositionen und bester Qualität.

Nahezu die Hälfte aller Kaffeegenießer schätzt zur Kaffeekreation ein ausgezeichnetes Mineralwasser wie ACQUA MORELLI. Dafür gibt es einen plausiblen Grund: Das exquisite Mineralwasser öffnet im Vorfeld die Geschmacksknospen und bereitet damit das Geschmacksempfinden optimal auf den anschließenden Kaffeegenuss vor.



(1) Trattoria & Bar Angelo, Paderborn (2) GästeHaus Klaus Erfort, Saarbrücken (3) Azure Beach, VAE



ACQUA MORELLI
Frizzante 0,25l

24 x 0,25l Flasche
6l
400 mm
300 mm
240 mm
13,22 kg
2905



ACQUA MORELLI
Frizzante 0,75l

12 x 0,75l Flasche
9l
400 mm
300 mm
300 mm
16,80 kg
2900



ACQUA MORELLI
Naturale 0,25l

24 x 0,25l Flasche
6l
400 mm
300 mm
240 mm
13,22 kg
2920



ACQUA MORELLI
Naturale 0,75l

12 x 0,75l Flasche
9l
400 mm
300 mm
300 mm
16,80 kg
2915



Mehrwegkasten

Gebinde
Volumen
Länge
Breite
Höhe
Gewicht gefüllt
Art.-Nr.

EAN-Code Kasten

EAN-Code Flasche

Palette Mehrweg

Typ
Kästen/Palette
Kästen/Lage
Lagen/Palette
Volumen
Länge
Breite
Höhe
Gewicht gefüllt
MHD nach Abfüllung
Restlaufzeit

Europalette
56
8
7
3,36 hl
1200 mm
800 mm
1830 mm
760 kg
36 Monate
6 Monate

Europalette
48
8
6
4,32 hl
1200 mm
800 mm
1950 mm
826 kg
36 Monate
6 Monate

Europalette
56
8
7
3,36 hl
1200 mm
800 mm
1830 mm
760 kg
36 Monate
6 Monate

Europalette
48
8
6
4,32 hl
1200 mm
800 mm
1950 mm
826 kg
36 Monate
6 Monate



ACQUA MORELLI
Frizzante
0,5l

12 x 0,5l PET
6l
270 mm
200 mm
230 mm
6,48 kg



ACQUA MORELLI
Frizzante
1,0l

6 x 1,0l PET
6l
220 mm
150 mm
270 mm
6,18 kg



ACQUA MORELLI
Naturale
0,5l

12 x 0,5l PET
6l
270 mm
200 mm
230 mm
6,48 kg



ACQUA MORELLI
Naturale
1,0l

6 x 1,0l PET
6l
220 mm
150 mm
270 mm
6,18 kg

PET Flaschen
auf Anfrage
erhältlich!

Einweggebilde (DPG)

Gebinde
Volumen
Länge
Breite
Höhe
Gewicht gefüllt

Europallet

Kartons / Palette
Kartons / Lage
Lagen / Palette
Volumen
Länge
Breite
Höhe
Gewicht gefüllt
MHD nach Abfüllung

126
18
7
7,56 hl
1200 mm
800 mm
1760 mm
831 kg
15 Monate

105
21
5
6,3 hl
1200 mm
800 mm
1550 mm
668,9 kg
15 Monate

126
18
7
7,56 hl
1200 mm
800 mm
1760 mm
831 kg
24 Monate

105
21
5
6,3 hl
1200 mm
80 cm
155 cm
668,9 kg
24 Monate

