

## Im Hauch Mexiko

Olmecca launcht den Olmecca Fusión Hibiskus

Kurzem zeigt Olmecca auch geschmacklich seine Wurzeln. Mit Olmecca Fusión Hibiskus präsentiert Europas führender Tequila eine neue Geschmacksrichtung und dem Konsumenten ein Stück seiner Heimat. Besonders werden Olmecca Fusión Hibiskus lieben.

Olmecca Fusión Hibiskus der originalen Olmecca Tequila mit frischen Extrakten Hibiskus, authentisch mexikanischer Pflanze, bereichert.

Die Pflanze ist in den Bergregionen angebaut, sorgt für ein authentisch mexikanisches

Ein ideales Klima für die intensive, rote Farbe und den unverwechselbaren, süß-sauren Geschmack des Hibiskus. Im mexikanischen Esprit sind die beliebten, traditionellen Getränke wie Hibiskuswasser, ist die Pflanze bereits jetzt ein beliebter „Geschmackszusatz“.

Die Pflanze ist in den Bergregionen angebaut, sorgt für ein authentisch mexikanisches Klima für die intensive, rote Farbe und den unverwechselbaren, süß-sauren Geschmack des Hibiskus. Im mexikanischen Esprit sind die beliebten, traditionellen Getränke wie Hibiskuswasser, ist die Pflanze bereits jetzt ein beliebter „Geschmackszusatz“.

[www.olmecca.at](http://www.olmecca.at)



## Premiumwasser

Wodka Stolichnaya Gold kommt in neuem Design

Der Wodka Stolichnaya, vertrieben von Top Spirit, baute seine Marktposition weiter aus. Mit einem Wachstum von 64% gegenüber dem Vorjahr hat der hochwertige Wodka entscheidend zum gesamten Wachstum der Wodka-Branche beigetragen. Darüber hinaus präsentiert sich der Premiumwodka Stolichnaya Gold mit neuem Design.

Dem Namen entsprechend rückt die Farbe Gold auf dem neuen Etikett in den Vordergrund und macht damit die Unterscheidung zum klassischen Stolichnaya Red deutlicher. Die unbestrittene Qualität des Premiumwodkas bleibt unverändert: der weiche, runde und ausgewogene milde Geschmack mit den leichten Anisnoten und dem Hauch von Vanille, dem Stolichnaya Gold seine Fans besonders in der gehobenen Bar-Szene verdankt, bleibt seinem Erfolgsrezept treu. Für Design und Geschmack erhielt Stolichnaya Gold bei den letzten Wodka Masters vom internationalen Handelsmagazin „The Spirit Business“ Doppelgold.

Der neue Geheimtipp in Bars und Lokalen heißt übrigens „Stoli Peach Power“: 4 cl Stolichnaya auf Eis im Longdrinkglas mit Rauch Black Peach Power aufgegossen ist eine spritzige Mischung, die für mehr Erfrischung sorgt. Der intensive Eisteeesgeschmack mit dem feinen Prickeln harmoniert wunderbar mit dem reinen Wodka von Stolichnaya.

Der neue Geheimtipp in Bars und Lokalen heißt übrigens „Stoli Peach Power“: 4 cl Stolichnaya auf Eis im Longdrinkglas mit Rauch Black Peach Power aufgegossen ist eine spritzige Mischung, die für mehr Erfrischung sorgt. Der intensive Eisteeesgeschmack mit dem feinen Prickeln harmoniert wunderbar mit dem reinen Wodka von Stolichnaya.

Der neue Geheimtipp in Bars und Lokalen heißt übrigens „Stoli Peach Power“: 4 cl Stolichnaya auf Eis im Longdrinkglas mit Rauch Black Peach Power aufgegossen ist eine spritzige Mischung, die für mehr Erfrischung sorgt. Der intensive Eisteeesgeschmack mit dem feinen Prickeln harmoniert wunderbar mit dem reinen Wodka von Stolichnaya.

[www.stoli.com](http://www.stoli.com)



## Positive Bilanz

Kooperation Biogast/Achleitner ist erfolgreich

2010 fiel der Startschuss für eine neue, österreichische Biogroßhandelslösung. Biogast hat die Betreuung der Großhandelskunden vom Biohof Achleitner übernommen, Kastner hat die Logistik seit Beginn dieser Zusammenarbeit erfolgreich durchgeführt. Die Kunden erhalten weiterhin die gewohnt hohe Bioobst- und -gemüsequalität vom Biohof Achleitner, der sich seit diesem Zeitpunkt auf seine Kernkompetenz konzentriert – den Anbau und den Handel mit Bioobst und -gemüse.

Dem österreichischen Naturkostfachhandel und der Biogastronomie steht mit Biogast ein kompetenter Partner mit ausgeprägtem Regionalbezug zur Seite. 8.000 Biobiolebensmittel aus dem Frische- und Trockensortiment von Biogast, kombiniert mit dem hochwertigen Vollsortiment an biologischem Obst und Gemüse vom Biohof Achleitner, stellen ein reichhaltiges Angebot dar.

Die erfreulichen Zuwächse erfordern nunmehr einen Ausbau des Zentrallagers am Standort der Kastner-Zentrale in Zwetl. Der bevorstehende Ausbau sieht eine Erweiterung von 2.500 m<sup>2</sup> Lagerfläche vor. Neben dem Zentrallager in Zwetl verfügt Biogast über ein weiteres Verteillager in Jennersdorf und Wels, um die optimale Belieferung aller Kunden im gesamten Bundesgebiet gewährleisten zu können.

Die erfreulichen Zuwächse erfordern nunmehr einen Ausbau des Zentrallagers am Standort der Kastner-Zentrale in Zwetl. Der bevorstehende Ausbau sieht eine Erweiterung von 2.500 m<sup>2</sup> Lagerfläche vor. Neben dem Zentrallager in Zwetl verfügt Biogast über ein weiteres Verteillager in Jennersdorf und Wels, um die optimale Belieferung aller Kunden im gesamten Bundesgebiet gewährleisten zu können.

[www.biogast.at](http://www.biogast.at)



Biogast-Geschäftsführer Horst Moser