

# NORBERT

Le mixologue expert

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
SEPTEMBRE 2023

Norbert, marque de jus de fruits dédiée à l'univers de la mixologie, est le **complice des CHR partout en France**. En effet, près d'un établissement sur deux, compte sur Norbert pour l'accompagner dans la création de cocktails simples, rapides et faciles à réaliser.\*

La gamme Norbert, déjà **composée de 6 références** (Orange, Ananas, Pomme, Cranberry, Multifruits et Citron) s'agrandit avec l'arrivée d'un **nouveau parfum à la Mangue**. Fruité au nez et sucré en bouche, ce nectar apportera une touche d'exotisme à tous les cocktails !

À l'occasion de son lancement, une opération promotionnelle a permis d'offrir près de 30 000 becs verseurs logotés aux établissements CHR. Un ustensile indispensable pour les barmans dans l'élaboration de leurs cocktails.

L'ensemble de la gamme Norbert est conditionnée dans une **bouteille d'1 litre** et composée de **50% de rPET**, un plastique recyclé.

\*Source : Observatoire des boissons. Marché des jus de fruits format 1L PET ou BTL.



NOUVEAU  
PARFUM :  
LA MANGUE

## RECETTE PLANTEUR MANGUE



### L'astuce de Norbert

Placez un zeste d'orange sur le bord du verre pour décorer et ajoutez une tranche d'orange fraîche.

### Ingrédients

- 4 cl de Rhum ambré 45°
- 4 cl de Nectar de mangue Norbert
- 4 cl de Jus d'orange Norbert
- 2 cl de Sirop de grenadine Fuego
- 4 ou 5 glaçons

### Préparation

1. Remplissez un shaker à moitié de glaçons
2. Versez le rhum ambré, le nectar de mangue le jus d'orange Norbert et le sirop de grenadine Fuego
3. Secouez 10 secondes et filtrez à l'aide d'une passoire



Orange Ananas Pomme Cranberry Multifruits Citron Vert Mangue