



## Sommergefühle mit Mangaroca Batida Piña Colada Kiss

Neue Limited Edition von Mangaroca Batida ab März 2024 erhältlich

**Wiesbaden, 24. Januar 2024 – Kokosnuss küsst Ananas: Nach dem Erfolg von Mangaroca Batida Mango Kiss folgt nun die neue Trend-Edition: Mangaroca Batida Piña Colada Kiss ist ab März für kurze Zeit im Handel erhältlich und überzeugt mit exotisch-fruchtigem Ananas- und Kokosgeschmack. Die UVP je 0,7-Liter-Flasche mit 16 Prozent Alkohol liegt bei 10,99 Euro.**

Auch in diesem Sommer bringt Mangaroca Batida tropisches Flair ins Spirituosen-Regal: Die Limited Edition Mangaroca Batida Piña Colada Kiss kombiniert exotische Kokosnoten mit dem fruchtigen Geschmack von Ananas – ein Geschmack, der laut Verbraucherumfragen von Kokoslikör-Verwendern gegenüber allen anderen Geschmacksrichtungen favorisiert wird.<sup>1</sup> Likör- und Cocktail-Fans bietet der tropisch-süße Mix vielfältigen Trinkgenuss – sei es als Piña Colada Kiss on the Rocks auf Eis oder als Frozen Piña Colada Kiss gemixt mit frischer Ananas.

„Mit unserer neuen Limited Edition möchten wir an den Erfolg von Mangaroca Batida Mango Kiss anknüpfen und auch in diesem Sommer die Abverkäufe ankurbeln“, so Torben Jansen, Head of Marketing bei Henkell Freixenet Deutschland. „Die begrenzte Verfügbarkeit und das ansprechende Design erzeugen Begehrlichkeit und regen zu Impulskäufen an.“ Der Launch der neuen Limited Edition wird mit einer reichweitenstarken Social-Media-Aktivierung und PR-Kommunikation unterstützt.

Das Aktionsprodukt ist ab März 2024 sowohl im 40er-Display als auch im 6er-Karton erhältlich – nur solange der Vorrat reicht. Die UVP für eine 0,7-Liter-Flasche Mangaroca Batida Piña Colada Kiss mit 16 Prozent Alkohol liegt bei 10,99 Euro.



### Über Mangaroca Batida

Brasilianische Lebensfreude, Leidenschaft und Genuss pur – so begeistert Mangaroca Batida de Côco. Der Kokoslikör mit dem einzigartigen Geschmack wird seit jeher nach brasilianischem Rezept hergestellt. Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe und strengste Qualitätsmaßnahmen bei Produktion und Abfüllung garantieren das beste Ergebnis. Der Marktführer im Segment der

<sup>1</sup> TURF Analyse Toluna, Verwender\*innen Kokosliköre, 12 Geschmacksrichtungen im Test, 11.2022



Kokosliköre ist ein echter Klassiker unter den Spirituosen: Ob pur auf Eis, als exotischer Longdrink oder Szene-Cocktail – der Kokosdrink mit 16 % vol verzaubert in vielen Variationen mit dem Kuss der Kokosnuss. Seit 2021 sorgt der klare Kokoslikör Mangaroca Batida Pura Côco mit 21 % vol und seiner hohen Mixability für noch mehr Abwechslung im Partyglas – und das vegan und milchfrei! Fruchtig-exotisch wird's mit Mangaroca Batida Passion: Hier trifft Maracuja auf Kokosnuss und vereint sich in einer praktischen 0,25-Liter-Dose zu einem leckeren Longdrink to go. Ergänzt wird das Ready-to-Drink-Sortiment seit 2021 um Mangaroca Batida Pineapple mit fruchtigem Ananas-Flavour.

Weitere Informationen unter [www.batida.de](http://www.batida.de).

### **Über Henkell Freixenet**

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter [www.henkell-freixenet.com](http://www.henkell-freixenet.com)

Pressekontakt:

#### **Henkell Freixenet Holding**

Inga Zwanzig  
Communication  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63212  
E. [inga.zwanzig@henkell-freixenet.com](mailto:inga.zwanzig@henkell-freixenet.com)

#### **zeron GmbH / Agentur für PR & Content**

Raffaella Joachim  
Erkrather Straße 234 a  
40233 Düsseldorf  
T. +49 (0)211 889 21 50-67  
E. [presse-batida@zeron.de](mailto:presse-batida@zeron.de)