



Inhalt

DRINK & FEELING

Mangaroca Batida: "Der Kuss der Kokosnuss"	
Lebensfreude, Spaß und Abwechslung – mit Mangaroca Batida de Côco	
Line Extension Mangaroca Batida Pura Côco	2
Ready to Drink: Mangaroca Batida Passion & Pineapple	2
Tropischer Genuss - das weitere Sortiment	3
Leckere Drinks, schnell gemixt	4
HISTORY & FUTURE	
Der Welcome-Drink aus Brasilien	6
Neustart für die Marke	6
MANGAROCA BATIDA-PRESSEBILDER	-



DRINK & FEELING

Mangaroca Batida: "Der Kuss der Kokosnuss" verführt nach brasilianischem (Lebens-)Rezept

Mangaroca Batida de Côco - das ist der beliebte Kokoslikör-Klassiker mit dem bekannten Claim "Der Kuss der Kokosnuss". Das Kultgetränk begeistert mit einer Markenbekanntheit von 78 Prozent* sowie dem bekanntesten Claim aller Kokos-Sahne-Liköre* in Deutschland. Und auch in über 15 Ländern weltweit erleben Konsumenten den "Kuss

der Kokosnuss". Nach einer Reise in das exotische Brasilien durch den Gründer von Mangaroca Batida, wird der beliebte Kokosnuss-Likör Mangaroca Batida de Côco seit 1981 hergestellt und auf dem deutschen Markt angeboten. 2017 startete die Marke neu durch: Mit frischem Design, tropischen Produktheuheiten, TV-Sponsorings bei "Der Bachelor", Social-Media-Aktionen und coolen Events setzt sich der Kultlikör in Deutschland seitdem verstärkt in Szene und spricht sowohl die treue Fanbase als auch neue Verbraucher an.



Lebensfreude, Spaß und Abwechslung mit Mangaroca Batida de Côco

Mangaroca Batida, der Kokosnuss-Likör mit 16 % vol. Alkohol, bringt Sommerfeeling auf jede Party. Ob verlockend pur auf Eis, verführerisch als exotischer Cocktail oder als origi-

neller Longdrink mit brasilianischem Flair - unter dem Motto "Der Kuss der Kokosnuss" sorgt Mangaroca Batida für exotischen Genuss und weckt das brasilianische Lebensgefühl. Besonders lecker: der Signature-Drink Batida Passion – ein fruchtiger Mix aus Mangaroca Batida de Côco mit Maracujanektar und frischer Minze. Für den Sundowner am Wasser mit dem Liebsten, für die Pop-up-Party im Garten mit der Freundesclique oder für die Happy Hour in der Bar mit den Kollegen. Mangaroca Batida de Côco ist das, was seine Fans aus ihm machen.





^{*} Quelle: Gestützte Markenbekanntheit, BrandFeel, Januar 2020

Line Extension Mangaroca Batida Pura Côco - der klare Kuss der Kokosnuss.

Mit dem Launch von Mangaroca Batida com Rum setzte Mangaroca Batida im August 2018 neue Akzente im ungebrochenen Kokos-Trend. 2021 erhält der milchfreie Kokos-likör einen Design-Facelift und einen neuen Namen: Aus Mangaroca Batida com Rum wird Mangaroca Batida Pura Côco – der klare Kuss der Kokosnuss. Der vegane Line Extender mit 21% vol. Alkohol basiert u.a. auf Kokosnusswasser und exotischem Rum,

wodurch er einen ebenso intensiven Kokosgeschmack wie das cremige Original hat. Mangaroca Batida Pura Côco schmeckt pur oder als Bestandteil exotischer Cocktails. Dank milchfreier Zutaten und seiner hohen Mixabilty bietet er noch mehr Möglichkeiten zur Kreation köstlicher Longdrinks mit fruchtig-exotischer Note. Die beiden Signature-Drinks Batida Tonic und Batida Cola sind so einfach wie paradiesisch lecker und damit ein Muss für den Sommer.



Ready to Drink - Summerfeeling "to go"

Seit 2019 gibt es Mangaroca Batida auch für unterwegs. Der fertig gemixte Longdrink Mangaroca Batida Passion mit fruchtiger Maracuja und 10% vol. Alkohol sorgt für ein exotisches Geschmackserlebnis. Als erste Ready-to-Drink-Variante der Marke spricht Mangaroca Batida Passion in der aufmerksamkeitsstarken, handlichen 0,25-I-Dose besonders eine jüngere, weibliche Zielgruppe an und verspricht unkomplizierten Genuss "to go".

Mit Mangaroca Batida Pineapple erweitert Mangaroca Batida 2020 sein Ready-to-Drink-Sortiment um eine weitere Geschmacksrichtung. Die neue Sorte mit 10% vol. Alkohol kombiniert den Geschmack von exotischer Kokosnuss mit fruchtiger Ananas und entfacht noch mehr Leidenschaft.

Trinkfertig gemixt lassen sich die brasilianischen Cocktails im praktischen Handtaschenformat sofort genießen – egal ob als Sundowner am Stadtstrand mit Freunden oder exotischer Begleiter bei der nächsten Sommerparty.







Tropcial vibes only - erste Limited Edition

Mit Mangaroca Batida Mango Kiss launcht die Marke 2021 erstmalig eine Limited Edition. Der exotische Newcomer mit 16% vol. Alkohol vereint cremigen Kokoslikör mit fruchtiger Mango und bringt tropische Leichtigkeit ins Glas. Die Limited Summer Edition in der 0,7-l-Flasche ist fertig gemixt und schmeckt pur auf Eis oder im exotischen Cocktail. Auch Kuchen und Desserts verpasst der "Mango Kiss" einen fruchtigen Kick.



Eiskalte Sensation - Kokoslikör als Eis am Stiel

Pünktlich zur Sommersaison 2021 sorgt Mangaroca Batida in Kooperation mit der DMK Group mit seinem ersten Eis am Stiel für Tropical Vibes im Tiefkühlregal. Der erfrischende

Kuss der Kokosnuss mit 0,6% vol. Alkohol ist in den Sorten Lovely Cherry und Passion Fruit erhältlich. Fruchtige Kirsche und süß-säuerliche Passionsfrucht treffen auf cremiges Kokoseis mit original Mangaroca Batida de Côco. Ein Mantel aus knackigen Kokosraspeln macht den tropischen Genuss perfekt.



Brasilianisches Flair am Kaffeetisch

Dass der beliebte Kokoslikör nicht nur als Exotik-Drink besticht, beweisen auch die Torten-Träume von Coppenrath & Wiese. Seit 2020 verführt die Mangaroca Batida de Côco

Passion-Torte mit einer süß-säuerlichen Mango-Maracujafüllung und dem Original Kokoslikör. Die fruchtige Trend-Sorte sorgt für sommerlichen Genuss und einen Hauch Copacabana-Feeling beim Kaffeekränzchen. Die Torte Mangaroca Batida de Côco Kirsch mit saftiger Kirsche erweitert als Aktionsprodukt das Sortiment.







Leckere Drinks, schnell gemixt

Mit nur wenigen Zutaten zaubert Mangaroca Batida Urlaubsfeeling ins Glas.



Batida Passion

Zutaten: 6 cl Mangaroca Batida de Côco

6 cl Maracujanektar

Zubereitung: Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben.

Mangaroca Batida de Côco eingießen und mit Maracujanektar auffüllen, nicht umrühren.

Mit einem Minzzweig dekorieren.



Batida Kirsch

Zutaten: 6 cl Mangaroca Batida de Côco

6 cl Kirschsaft

Zubereitung: Mangaroca Batida de Côco in ein Longdrink-

glas mit Eis gießen. Kirschsaft hinzugeben

und mit 2-3 Kirschen garnieren.



Batida Raspberry Colada

Zutaten: 5 cl Mangaroca Batida de Côco

> 12 cl Ananassaft 1cl Himbeer-Sirup 8 Himbeeren

Zubereitung: Himbeeren in einem Shaker andrücken. Alle

Zutaten hinzugeben und kräftig shaken. In ein Glas mit frischen Eiswürfeln doppelt abseihen, mit Kokosflocken garnieren und genießen!







Batida Tonic

Zutaten: 4 cl Mangaroca Batida Pura Côco

10 cl Tonic Water 1 cl Limettensaft

Zubereitung: Eis ins Glas geben, mit Mangaroca Pura Côco,

Tonic Water und Limettensaft auffüllen und mit

einer Zitronenscheibe garnieren.



Batida Cola

Zutaten: 4 cl Mangaroca Batida Pura Côco

8 cl Cola

Zubereitung: Eis ins Glas geben, mit Mangaroca Pura Côco

und Cola auffüllen und mit einer Limetten-

scheibe garnieren.

Zahlreiche weitere verführerische Begegnungen und den "Kuss der Kokosnuss" gibt es unter www.batida.de und www.cocktails.de.



HISTORIE & FUTURE

Der Welcome-Drink aus Brasilien: Experten einer italienischen Destillerie entdeckten das Potenzial

Was in Deutschland der Begrüßungssekt ist, ist in Brasilien Batida. Der Begriff Batida stammt aus dem brasilianischen Portugiesisch: "Bater" bedeutet schlagen. Das fein passierte Kokosfleisch wird mit Wasser und Milch verquirlt. Kinder schlürfen die gekühlte Kokosmilch, "Leite de coco", pur. Erwachsene mischen zu der Kokosmilch Zucker und Zuckerrohrschnaps. In den 1970er-Jahren erkannten Experten der italienischen Destillerie Buton SPA das Potenzial des Getränks auf einer Geschäftsreise in Brasilien.

Fasziniert vom "Nationalgetränk" der Brasilianer, führten sie Batida de Côco auf dem europäischen Markt ein. Im Jahr 1980 gründete Giovanni Sassoli de Bianchi, einer der Buton-Nachkommen, das Unternehmen Mangaroca International AG: Mangaroca Batida de Côco war geboren. Seit 2017 gehört die Marke zur Henkell & Co.-Gruppe – heute Henkell Freixenet – und wird von ihr weltweit vermarktet.



Neustart für die Marke

Seit der deutschen Markteinführung 1981 vertreibt Henkell Freixenet Mangaroca Batida de Côco in Deutschland. Im Jahr 2017 übernahm das Unternehmen schließlich die internationale Marke von Giovanni Sassoli de Bianchi für den beliebten Kokoslikör Mangaroca Batida de Côco. Deutlich moderner, mit hohem Wiedererkennungswert – so zeigt sich Mangaroca Batida heute.

Das moderne Flaschendesign zeichnet sich durch eine hohe, schlanke, taillierte Form aus, die das Handling erleichtert. Mit ihren Embossings und Prägungen ist die neu gestaltete Glasflasche auch haptisch ein Erlebnis. Das schlichte und elegant gestaltete Label in gewohnter schwarz-weiß-goldener Farbgebung rückt zudem den Kakadu stärker ins Zentrum der Aufmerksamkeit. Der stylische Look spricht neben treuen Batida-Fans auch neue, jüngere Verwender an. Zudem lädt die attraktiv gestaltete Website mit zahlreichen Informationen rund um den temperamentvollen exotischen Kokoslikör und seine brasilianische Herkunft dazu ein, Mangaroca Batida de Côco neu zu entdecken – vielfältige Rezepte zum Mixen leckerer Cocktails inklusive.



Mangaroca Batida-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: Henkell Freixenet



BdC_KoKussTour



BdC_Mood_1



BdC_Titel_Mood_2



BdC_Mood_3



BdC_Mood_4







BdC_Mood_6



Mangaroca Batida-Pressebilder



Mangaroca_Batida_Sortiment



BdC_Paradies_Motiv



Mangaroca_Batida_de_Côco



MB_Pura_Côco



MB_LTE_Mango_Kiss



MB_Passion_RTD



MB_Pineapple_RTD



MB_Eis_Passion_Fruit



MB_Eis_Lovely_Cherry



Torten-Traum_CCW_Mangaroca_ Batida_de_Côco_Passion



Torten-Traum_CCW_Mangaroca_ Batida_de_Côco_Kirsch







Mangaroca Batida-Pressebilder



Batida_Kirsch



Batida_Passion



Batida_Raspberry_Colada



Batida_Tonic



Batida_Cola





Die hier abgebildeten Fotos stellen wir Ihnen gern in druckfähiger Qualität zur Verfügung. Ebenso finden Sie diese in der Bilddatenbank auf www.henkell-freixenet.com

Unternehmenskontakt:

Henkell Freixenet
Anja Koeslag
Corporate Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63214
E. anja.koeslag@henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

zeron GmbH/Agentur für PR & Content Raffaela Joachim Erkrather Straße 234 a 40233 Düsseldorf T. +49 (0)211 889215067 E. presse-batida@zeron.de

