



3 PARTS DE
PROSECCO + 2 PARTS
D'APEROL + 1 TRAIT DE
SODA

RAISONS D'Y CROIRE

La popularité de l'Aperol Spritz ne cesse de croître - en 2022, il s'est classé au premier rang des cocktails les plus recherchés sur Google. Drinks International a également désigné l'Aperol Spritz comme le 6e cocktail classique le plus vendu au monde. Il existe une opportunité importante de ravir les consommateurs avec ce cocktail rafraîchissant et emblématique.

Les consommateurs d'Aperol sont également très importants :



Les buveurs d'Aperol sont plus enclins à apprécier les spiritueux lors de repas.

(77 % des buveurs d'Aperol, +11pp vs. Spiritueux total)



Les buveurs d'Aperol ont un revenu familial ET des dépenses mensuelles plus élevés que le consommateur moyen

(IHH de 103 000 \$ vs. 82 000 \$ en moyenne)

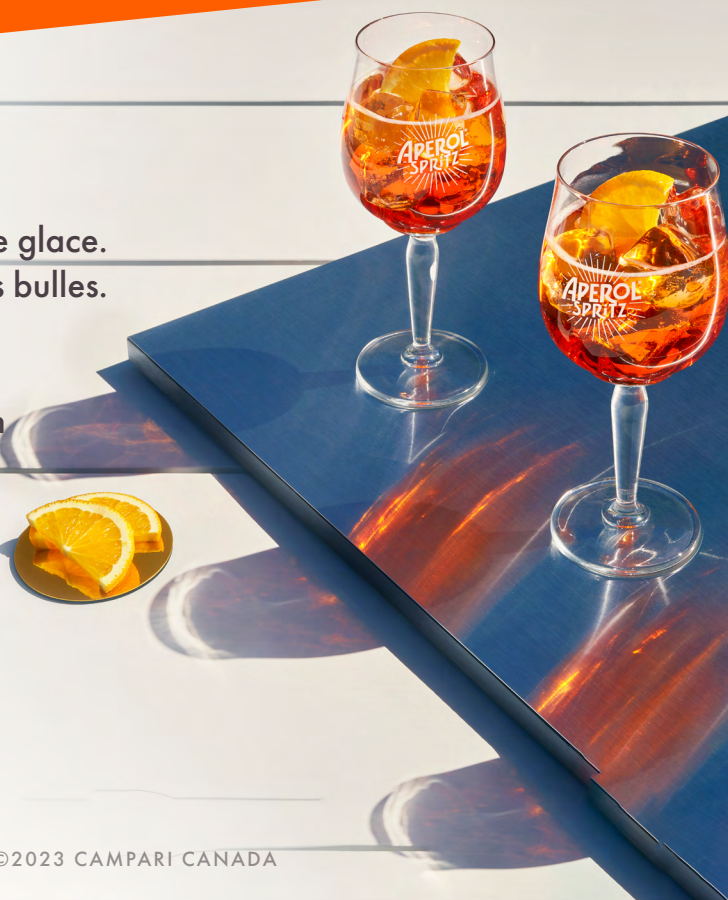


Les buveurs d'Aperol sortent plus souvent au restaurant que le consommateur moyen

(83 % vont au restaurant chaque semaine, vs. 50 % en moyenne)

LE SPRITZ PARFAIT

1. Tout d'abord, remplir un verre Aperol signature de glace. Verser le prosecco pour préserver la fraîcheur des bulles.
2. Ajouter l'Aperol afin d'obtenir la couleur orange emblématique et pour vous assurer que la boisson est correctement mélangée.
3. Ajouter une touche de soda pour amplifier l'effervescence et conférer à la boisson un équilibre parfait.
4. Garnir d'une tranche d'orange pour une note sucrée et une touche de couleur supplémentaire.



APEROL[®] SPRITZ

RENTABILITÉ



**POUR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS,
VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC VOTRE
REPRÉSENTANT LOCAL DE CAMPARI CANADA.**

COÛTS DES INGRÉDIENTS

Aperol 1919 750 mL
Coût pour
le client:

Coût par oz:

Coût par verre:

Prosecco 750 mL
Coût pour
le client:

Coût par oz:

Coût par verre:

**COÛT TOTAL
POUR LE CLIENT:**

Coût approx.
par verre pour la
garniture et le soda:

RENTABILITÉ CLIENT

Prix au menu:

Profit:

MARGE:

Prix promotionnel:

Profit:

MARGE:

