



ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΑ

3 Ιουλίου 2017

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία συνόδεψε και φέτος την δημιουργική γαστρονομία του Sani Gourmet!

Άλφα Weiss, Strongbow, Heineken LIGHT και ΑΘΗΝΕΟ συμπλήρωσαν μοναδικά το γευστικό ταξίδι των φίλων της γευσιγνωσίας

Το φεστιβάλ γεύσης και υψηλής γαστρονομίας Sani Gourmet - που έχει καθιερωθεί στις συνειδήσεις ειδημόνων και μη - επέστρεψε φέτος και η Αθηναϊκή Ζυθοποιία έδωσε δυναμικό παρών για 7^η συνεχή χρονιά σε αυτή την μεγάλη γιορτή από τις 23 μέχρι και τις 27 Ιουνίου.

Στο πλαίσιο του 12ου Sani Gourmet οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να γευτούν δημιουργίες βραβευμένων Ελλήνων και διεθνών σεφ με σκοπό να αφεθούν σε ένα μοναδικό γευστικό ταξίδι στα βραβευμένα εστιατόρια του Sani Resort. Το food pairing της ελληνικής, σταρένιας και αφιλτράριστης μύρας Άλφα Weiss, με δύο πιάτα διάσημων chef ήταν ένα από τα highlights της διοργάνωσης. Από τις 23 μέχρι τις 25 Ιουνίου στο εστιατόριο Asian, η Άλφα Weiss «παντρεύτηκε» αρμονικά με κουνουπίδι και στρείδια, ένα πιάτο του Stefano Deida – που φέτος απέκτησε το πρώτο του αστέρι Michelin. Από τις 26 μέχρι τις 27 Ιουνίου στο εστιατόριο Ντομάτα, η Άλφα Weiss συνόδεψε μπακαλιάρο σε κρούστα λιαστής ντομάτας με αγκινάρες και αυγολέμονο αρωματισμένο με μάραθο, μία πρόταση πανδαισίας γεύσεων από τον Παναγιώτη Γιακαλή, executive chef στο εστιατόριο Patio του ξενοδοχείου The Margi, που φέτος τιμήθηκε με Χρυσό Σκούφο.

Ο μηλίτης Strongbow, σε δύο γεύσεις Gold Apple & Red Berries όπως επίσης και η νέα Heineken LIGHT, με λιγότερο αλκοόλ, λιγότερες θερμίδες και όλη τη γεύση, ήταν τα welcome drinks που προσφέρονταν καθ' όλη την διάρκεια του φεστιβάλ και σε όλα τα εστιατόρια και προετοίμασαν τους παρευρισκομένους για το ταξίδι τους σε μοναδικά μονοπάτια γαστρονομικής πανδαισίας και υψηλής δημιουργικότητας.

Στο opening party που πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 25 Ιουνίου στο Sea You bar του Sani Resort, προσφέρθηκαν Strongbow Gold Apple και Red Berries, Heineken LIGHT σε σαμπανιέρες και μπίρα ΑΘΗΝΕΟ με μέλι και κόλιανδρο. Έτσι, στήθηκε ένα

ιδανικό σκηνικό για να συνεργαστούν οι καλεσμένοι chefs στο μεγάλο ομαδικό δημιουργικό crescendo τους, εντυπωσιάζοντας όλους εκείνους που παρευρέθηκαν στο φεστιβάλ.

Με την παρουσία τους στο φετινό Sani Gourmet Festival, τίμησαν σημαντικές προσωπικότητες από τον χώρο της εστίασης, της δημιουργικής μαγειρικής, του bartending, της επικοινωνίας, των λιανικών πωλήσεων όπως επίσης και του επιχειρηματικού κόσμου.

-ΤΕΛΟΣ-

Σχετικά με την Αθηναϊκή Ζυθοποιία:

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε. είναι η μεγαλύτερη εταιρία παραγωγής και εμπορίας μπίρας στην Ελλάδα, με ενεργή παρουσία στη χώρα για περισσότερα από 50 χρόνια. Ιδρύθηκε το 1963 από μια ομάδα Ελλήνων επιχειρηματιών και σήμερα αποτελεί μέλος του Ομίλου Heineken N.V. **Παράγει στην Ελλάδα τις μπίρες Amstel, Amstel Pils, Amstel Dark, Amstel Radler, Amstel Free, Heineken, ΑΛΦΑ, ΑΛΦΑ Strong, ΑΛΦΑ Weiss, Fischer, ΒΙΟΣ 5, Buckler** από 100% ελληνικό κριθάρι, καθώς και **το φυσικό μεταλλικό νερό ΙΟΛΗ**. Παράλληλα, εισάγει γνωστές μάρκες μπίρας μεταξύ των οποίων οι: **Affligem, Sol, Mc Farland, Erdinger, , Murphy's, Duvel, Chimay** καθώς και το μηλίτη **Strongbow**. Διαθέτει 3 μονάδες σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Πάτρα και 2 ιδιόκτητα βυνοποιεία σε Θεσσαλονίκη και Πάτρα καθώς και μια μονάδα εμφιάλωσης του Φυσικού Μεταλλικού Νερού ΙΟΛΗ στη Λαμία.

Με τη βοήθεια ενός εκτεταμένου δικτύου διανομής και πώλησης παράγει και διανέμει τα προϊόντα της σε **26 χώρες και στις 5 ηπείρους**.

Παράλληλα με την επιχειρηματική της ανάπτυξη, η εταιρία έχει επενδύσει στον **εκσυγχρονισμό της παραγωγικής διαδικασίας**, στην υιοθέτηση μιας ολοκληρωμένης **περιβαλλοντικής πολιτικής**, τη διαμόρφωση ενός **ασφαλούς και δίκαιου εργασιακού περιβάλλοντος**, την ενημέρωση των καταναλωτών για την **υπεύθυνη κατανάλωση αλκοόλ** και την **κοινωνική προσφορά**, πάντα με την έμπρακτη συμβολή των εργαζομένων της, με διαφάνεια και λογοδοσία.

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία διαθέτει από την TÜV AUSTRIA HELLAS ISO 9001:2008 για την ποιότητα των προϊόντων, ISO 22000:2005 για την ασφάλεια των προϊόντων (HACCP), ISO 14001-2004 για την προστασία του περιβάλλοντος και OHSAS 18001:2007 για την ασφάλεια και υγεία του προσωπικού.

Επιπλέον, είναι η **πρώτη εταιρία στην Ελλάδα** που έχει κατακτήσει την ανώτατη Διαμαντένια διάκριση του Εθνικού Δείκτη Εταιρικής Ευθύνης (**CR Index**) για το 2013 και η **πρώτη στην Ελλάδα** που απέκτησε βεβαίωση εφαρμογής του προτύπου **ISO 26000 για την υπεύθυνη επιχειρηματικότητα που έχει επιδείξει, τη σταθερή επίδοσή της στη βιώσιμη ανάπτυξη και τη μέριμνα για την κοινωνία και τη χώρα συνολικά**. Τέλος, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία έχει βραβευτεί επανειλημμένα για το εργασιακό της περιβάλλον.

Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλώ επικοινωνήστε με:

την Αθηναϊκή Ζυθοποιία:

Αναστασία Λαγού, τηλ: 210 5384415, anastasia.lagou@heineken.com

την Touchpoint Strategies:

Μαριτζίνα Καλογνωμά, τηλ: 210 6660854, maritzina.kalognoma@touchpointstrategies.gr