



## Η ΑΛΦΑ Weiss έκανε την απόλαυση... απολαυστικότερη στα Athens, Thessaloniki, Xanthi και Trikala Street Food Festivals

Η ΑΛΦΑ Weiss μας θύμισε, για μία ακόμα φορά, το έντονο γευστικό φλερτ που έχει με το φαγητό, συμμετέχοντας στα Athens, Thessaloniki, Xanthi & Trikala Street Food Festivals. Χιλιάδες κόσμου που επισκέφθηκαν τα φεστιβάλ, είχαν τη δυνατότητα να κάνουν την απόλαυση... απολαυστικότερη συνδυάζοντας τις επιλογές τους με τη σταρένια, φρουτώδη, αρωματική ΑΛΦΑ Weiss.

Ιδέες για γευστικούς συνδυασμούς πρότειναν και επιλεγμένοι food bloggers με στόχο να «μυήσουν» τους επισκέπτες στη λογική του food pairing. Συγκεκριμένα στο Thessaloniki Street Food Festival βρέθηκαν η Funky Cook, οι The Eaters και η My Bliss Food, ενώ στο Athens Street Food Festival έδωσαν το «παρών» η Madame Ginger, η Funky Cook και οι Eaters. Οι food bloggers αναμίχθηκαν με τον κόσμο για να αναζητήσουν ξεχωριστές γεύσεις, πρωτότυπες ιδέες και παραλλαγές, με στόχο να ανακαλύψουν τις συνταγές που θα απογειωθούν μαζί με μία ΑΛΦΑ Weiss.

Η ΑΛΦΑ WEISS είναι ελληνική, αφιτράριστη και φυσικά θολή σταρένια μπίρα που συνδυάζει την αγαπημένη γεύση της μπίρας ΑΛΦΑ, με τα αρώματα της κατηγορίας Weiss. Χαρακτηρίζεται από φρουτώδη γεύση, έντονα αρωματικό χαρακτήρα, ισορροπημένη πικράδα και γεμάτο σώμα, ενώ διαθέτει λευκό χρώμα, πλούσιο αφρό με διάρκεια και ιδιαίτερη επίγευση μαγιάς. Περιέχει 5% αλκοόλ.

###

### 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 Radler Ginger & Lime, Amstel Free, Heineken, Heineken LIGHT, ΑΛΦΑ, ΑΛΦΑ Strong, ΑΛΦΑ Weiss, Fischer, ΜΑΜΟΣ, 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 19 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:**

Μαρία Ηλιοπούλου, τηλ: 210 5384292, [maria\\_iliopoulou@heineken.com](mailto:maria_iliopoulou@heineken.com)

**την Touchpoint Strategies:**

Μαριτζίνα Καλογνωμά, τηλ: 210 6660854, [maritzina.kalognoma@touchpointstrategies.gr](mailto:maritzina.kalognoma@touchpointstrategies.gr)