



Carlsberg Italia lancia EXTRA10, l'innovativo sistema di spillatura DraughtMaster che coniuga tecnologia, sostenibilità e praticità

Disponibile da aprile, è pensato per bar e ristoranti di piccole dimensioni, ampliando la platea di consumatori che possono usufruire di un metodo di spillatura all'avanguardia e sostenibile

Milano, 04 aprile 2024 - **Carlsberg Italia**, terzo produttore di birra a livello nazionale, **presenta EXTRA10**, il nuovo **sistema di spillatura DraughtMaster**, che nasce dall'attenzione del Gruppo ai temi dell'innovazione, della tecnologia e della sostenibilità.

Presentato in occasione di Beer&Food Attraction 2024, EXTRA10 è un sistema di spillatura rivoluzionario che **garantisce a tutti i bar e ristoranti di piccole dimensioni** - dove si consuma principalmente birra in bottiglia – una birra alla spina di qualità e sempre fresca. Il nuovo sistema di spillatura, dal design unico e moderno, sarà nei migliori locali da aprile e riconferma quindi tutti i vantaggi dell'innovativa tecnologia DraughtMaster, come la garanzia di una maggiore qualità e maggiore durata della freschezza del prodotto e la riduzione degli sprechi, unitamente ai vantaggi in termini di sostenibilità.

“Innovazione e sostenibilità sono due valori chiave per Carlsberg e rappresentano due priorità su cui ci impegniamo costantemente, nella convinzione che sia possibile realizzare un modello di business che sappia coniugare la tutela dell'ambiente con l'eccellenza e la creazione di valore per tutti gli stakeholder”, commenta **Mauro Marelli, National Sales Director di Carlsberg Italia**. “Il lancio di EXTRA10 è un ulteriore passo avanti in questo senso, perché si rivolge a coloro che hanno uno spazio limitato da dedicare agli impianti di spillatura. Un vantaggio ancora più tangibile a beneficio dell'esperienza di consumo del consumatore finale che potrà godere di un'ottima birra alla spina”.

EXTRA10 è il frutto di oltre 3 anni di ricerca di Gruppo e di più di 15 milioni di euro investiti, a testimonianza dell'importanza che i processi di ricerca e sviluppo rivestono in Carlsberg. L'ultima tecnologia nata offre una serie di vantaggi strategici, come un sistema di raffreddamento di ultima generazione grazie alla migliore coibentazione e superficie di raffreddamento, un ingombro contenuto e la pratica app digitale tramite cui monitorare i consumi e lo stato di salute del macchinario. In aggiunta - oltre a mantenere 10 litri di birra fresca come in birrificio per oltre 30 giorni (i tradizionali fusti d'acciaio garantiscono solo 7 giorni di qualità inalterata) - DraughtMaster EXTRA10 comprime i fusti esausti senza bisogno che siano stoccati. La nuova tecnologia **si conferma ottimale anche dal punto di vista della sostenibilità**, in linea con visione di Carlsberg: EXTRA10, infatti, consente agli esercenti di **ridurre gli sprechi** e garantisce **fusti in PET più leggeri del 43% rispetto a quelli in acciaio** – fattore che consente ai veicoli di utilizzare meno benzina per trasportare la stessa quantità di



prodotto - e smaltibili nella raccolta differenziata della plastica. Inoltre, rispetto ad altri sistemi di spillatura presenti sul mercato, quello di Carlsberg Italia garantisce, **per ogni 60 litri di birra spillata, un risparmio di 25 kg di CO2** nell'intero ciclo di vita. In sostanza EXTRA10, e in generale tutta la tecnologia DraughtMaster, consentono di avere un **minor impatto sull'ambiente senza rinunciare alla qualità**, dando la possibilità di offrire ai consumatori una più ampia varietà di birre senza il rischio di sprechi.

Extra10 sarà disponibile con i prodotti più iconici del portafoglio di Carlsberg Italia: **4 Luppoli L'Originale del Birrificio Angelo Poretti, Tuborg Green e la nuova 1664**

Il profilo di Carlsberg Italia

Con oltre un 1.300.000 HL prodotti, Carlsberg Italia è attualmente il terzo produttore nazionale di birra e vanta un portafoglio di marchi, nazionali e internazionali, apprezzati e conosciuti in tutto il mondo, come Birrificio Angelo Poretti, Tuborg, Grimbergen, 1664 Blanc, Brooklyn Brewery, Carlsberg e Kronenbourg. Oltre 260 persone tra dipendenti e agenti lavorano negli uffici di Milano, nel birrifico di Induno Olona (VA) e su tutto il territorio nazionale. Carlsberg Italia opera direttamente sul canale della Grande Distribuzione / Distribuzione Organizzata e dei Clienti Speciali e, attraverso l'attività svolta da Carlsberg Horeca srl, società controllata al 100% da Carlsberg Italia, sul canale Ho.Re.Ca. (Hotel, Restaurant, Cafè) dove serve sia grossisti indipendenti (IW) sia punti vendita diretti.

Contatti:

Ufficio Stampa Carlsberg Italia- iCorporate

Eleonora Meneghelli – eleonora.meneghelli@icorporate.it +39 3316780063

Valeria Conigliaro - valeria.conigliaro@icorporate.it +39 333 4985418

Greta Delle Donne – greta.delledonne@icorporate.it +39 335 1342131