



Napoli City Half Marathon e Peroni Nastro Azzurro 0.0% annunciano una nuova partnership, per brindare al futuro

Descrizione

Napoli City Half Marathon

In occasione della Napoli City Half Marathon, tutti i partecipanti avranno la possibilità di assaggiare il gusto unico della nuova birra analcolica Peroni Nastro Azzurro 0.0%

NAPOLI

Meno di un mese alla **Napoli City Half Marathon**, l'evento appuntamento di **domenica 26 febbraio** di quelli importanti e segnati con un cerchio rosso sul calendario da parte di migliaia di runner provenienti da tutta Italia e da oltre 53 nazioni nel mondo. Oltre alla mezza maratona prevista anche la **Staffetta x 2 e la Family Run&Friends**, di circa 2 km.

Un evento speciale, un percorso velocissimo, teatro nel 2022 del nuovo record italiano sulla distanza con 59'26" da parte dell'azzurro **Yeman Crippa**, gara che ha ricevuto la **Bronze Label dalla World Athletics**, federazione internazionale di atletica e le 5 Stelle Quality Race dalla European Athletics, nonché insignita del Gold Label Fidal. Queste certificazioni attestano la qualità del percorso, dell'organizzazione tecnica, della promozione mediatica dell'evento e del territorio.

Peroni Nastro Azzurro 0.0%, la nuova birra analcolica di Birra Peroni, il nuovo partner della **Napoli City Half Marathon**, dopo che l'azienda italiana produttrice di birra aveva già confermato la propria vicinanza alle gare organizzate da **Napoli Running Asd** nel dicembre scorso in occasione della Sorrento Positano Panoramica.

Tutti i partecipanti alla gara troveranno il nuovo prodotto, **Peroni Nastro Azzurro 0.0%**, all'interno del pacco gara e avranno così l'occasione di assaggiare la birra analcolica dall'inconfondibile gusto Peroni Nastro Azzurro.

Peroni Nastro Azzurro 0.0%, infatti, mantiene la sua promessa di gusto, praticamente identica al profilo di gusto di Peroni Nastro Azzurro, ma con lo 0.0% di alcol, grazie al nuovo processo di



dealcolizzazione.

Un nuovo prodotto che risponde alle nuove esigenze dei consumatori che richiedono un gusto autentico ma senza alcol.

Peroni Nastro Azzurro 0.0% garantisce la stessa qualità superiore e lo stesso orgoglio italiano di Peroni Nastro Azzurro.

Per vivere appieno ogni momento, anche con lo 0,0% di alcol.

Il brand accoglierà i visitatori già nei giorni di venerdì 24 e sabato 25 febbraio all'Expo Village anche quest'anno posizionata alla Mostra D'Oltremare, ricreando l'experience e l'atmosfera di The House of Peroni Nastro Azzurro.

“Avere al nostro fianco una grande azienda come Birra Peroni e nello specifico il brand Peroni Nastro Azzurro 0.0% è un grande stimolo per organizzare il miglior evento di running di sempre a Napoli” fa sapere Carlo Capalbo, Presidente di Napoli Running Asd -. Con partner di questo livello possiamo solo crescere e insieme faremo squadra e renderemo grande Napoli con Napoli City Half Marathon che sta crescendo ogni anno di più e ha grandi obiettivi per il presente e per il futuro.

“Siamo molto lieti di portare l'esperienza unica di Peroni Nastro Azzurro 0.0% in una manifestazione come la Napoli City Half Marathon” ha dichiarato Francesca Bandelli, Innovation & Marketing Director di Birra Peroni. “In un'atmosfera di festa e celebrazione dello sport, i consumatori avranno la possibilità di assaggiare la nuova Peroni Nastro Azzurro 0,0%, pensata e creata per rispondere alle esigenze contemporanee di gusto unico e inconfondibile della nostra birra ma con lo 0,0% di alcol.”

ISCRIZIONI

Le iscrizioni tradizionali sono aperte, clicca [QUI](#) per la Napoli City Half Marathon, [QUI](#) per la promo (fino al 4 febbraio) combinata con Run Rome The Marathon del prossimo 19 marzo 2023 e [QUI](#) per la combinata con Brescia Art Marathon o Half Marathon del 12 marzo 2023.

IL PRODOTTO IN OMAGGIO

Peroni Nastro Azzurro 0.0% conserva i tratti caratteristici della Peroni Nastro Azzurro originale: la presenza del Mais Nostrano, eccellenza 100% Made In Italy coltivata in esclusiva per Peroni Nastro Azzurro e l'utilizzo di luppoli finemente aromatici contribuiscono a preservare il gusto secco e rinfrescante della premium italiana più bevuta al mondo.

L'utilizzo di lieviti speciali all'interno del processo produttivo garantisce una fermentazione naturale e lo sviluppo di un grado alcolico inferiore a 0,5%.