



Der Weltklassiker Cassissée erstrahlt in neuem Design

Hamburg, Februar 2020. Der weltberühmte Crème de Cassis de Dijon Cassissée zeigt sich ab sofort in einem neuen Design, das die Traditionen hinter der Spezialität aus dem französischen Dijon mit zeitgemäßer Ästhetik gekonnt in Einklang bringt. Um die Markenwelt von Cassissée fokussierter nach außen zu tragen, wurde die Erscheinung des Frontetiketts durch die Reduzierung von Elementen maßgeblich modernisiert. Dabei versprüht die stilvolle, fein abgestimmte Komposition der Farben, Schriften und Verzierungen einen Retro-Look, der dazu einlädt, den Geschmack der frischen Johannisbeeren in erlesenen Drinks zu erkunden.

Dr. Tina Ingwersen-Matthiesen, geschäftsführende Gesellschafterin und Teil der BORCO-Inhaberbefamie Matthiesen, sieht in dem Relaunch eine hervorragende Möglichkeit, die Cassis-Kategorie und den Spritz-Trend weiter zu beleben: *„Cassissée ist ein wahrer Klassiker und ein Unikat, das in Deutschland als Nr. 1 Cassis-Marke für Drinks und die Zubereitung von Dessertkreationen geschätzt wird. Wir freuen uns, dass wir der Marke mit einem neuen, zeitlosen Design mehr Frische verleihen können, ohne dabei den Markenkern zu verändern.“*

Der wohlklingende Markenname ziert das Etikett fortan in einer puristischeren Form und fällt durch seine Platzierung im oberen Teil des Etiketts noch stärker ins Auge. Dabei weicht die goldene Verzierung der Schrift einem offeneren, weniger verspielten Design. Unterstützt wird die Designkomposition vom Wappen der Stadt Dijon, wo das Traditionshaus L’Héritier-Guyot seit 1845 Cassissée herstellt und damit maßgeblich zum kulinarischen Erbe der Region rund um Dijon beiträgt – und das bis heute. Unter dem Wappen folgt der Schriftzug „Crème de Cassis de Dijon“, der auf die geschützte Herkunftsbezeichnung aufmerksam macht, abgerundet von einer Illustration des Herzogspalastes von Dijon. Fein gezeichnete, farbenprächtige Johannisbeeren ranken sich um die Designelemente und bilden eine harmonische Einheit, die einen offenen Charme versprüht und Cassissée sowohl im Lebensmitteleinzelhandel als auch in der Gastronomie zeitgemäß positioniert.

Abgerundet wird der Relaunch von neu entwickelten Rezeptideen, die neben den Klassikern und beliebten Cassissée Originalen Kir, Kir-Royal und Kir Imperia für Inspiration sorgen.

CASSISSÉE FRENCH MULE

Der beliebte Mule mit einem spannenden Twist – fein würzig und fruchtig.

Ingredienzien: 40ml Russian Standard Vodka
50ml frisch gepresster Limettensaft
50ml Cassissée Crème de Cassis
Ginger Beer

Glas: Mule-Becher oder Longdrinkglas

Zubereitung: Den Vodka, frisch gepressten Limettensaft und Cassissée in ein mit Eiswürfel gefülltes Longdrinkglas geben. Mit Ginger Beer auffüllen und mit einer Scheibe Gurke und/oder Limetten-Achtel garnieren.

VERMOUTH CASSISSÉE

Der neue Bar-Liebling Wermut trifft bei dieser Kreation auf die erlesene Aromatik von Cassissée.

Ingredienzien: 40ml Ferdinand's Vermouth White
20ml Cassissée Crème de Cassis
Soda

Glas: Weinglas

Zubereitung: Cassissée und Vermouth in ein mit Eiswürfel gefülltes Weinglas geben, mit gut gekühltem Mineralwasser auffüllen und mit frischen Weißweitrauben garnieren.

Über Cassissée:

Cassissée Crème de Cassis de Dijon kommt aus Dijon, Burgund, dem kulinarischem Zentrum Frankreichs. Hier ist auch das 1845 gegründeten Traditionshaus L'Héritier Guyot, der größte Cassis-Produzent und Marktführer in Frankreich, ansässig. Das Unternehmen L'Héritier Guyot ist seit über 30 Jahren Partner von BORCO und steht mit seinem Know-how und seiner Erfahrung seit mehr als 150 Jahren für Kompetenz in der Herstellung von Cassis. Cassissée ist das unverwechselbare Original und ein echter „Cassis de Dijon“ – dies ist die geschützte Herkunftsbezeichnung für einen Cassis, der ausschließlich in Dijon aus frischen Früchten hergestellt wird. Cassis anderer Provenienzen wird auch mit Fruchtsäften, Konzentraten und Aromen produziert.

Aber auch andere Faktoren beeinflussen die Güte von Cassissée: die Qualität und Unversehrtheit der Früchte, die verwendeten, ausschließlich französischen Beerensorten, die Höhe des Fruchtanteils, das Know-how und die Kellertechniken des Produzenten. Cassissée wird aus den aromatischen und hochwertigen französischen Beerensorten „Noir de Bourgogne“ und „Royal de Naple“ gewonnen, die zum großen Teil in der Umgebung Dijons, im Burgund und den Nachbarregionen angebaut werden. Zwei Monate ziehen die erntefrischen schwarzen Johannisbeeren in Alkohol der reinsten und feinsten Qualitätsstufe. Das Ergebnis ist ein Johannisbeer-Likör mit hohem Fruchtanteil, bestechendem Bouquet und aromatischem Geschmack, unverzichtbar für den Kir und für viele Drinks sowie traditionelle und kreative Dessertvariationen, wie Eiscreme, Quark- und Joghurtspeisen, Crêpes Suzettes

oder Sorbet. Ein Welt-Hit mit Cassissée ist der „Kir“, Cassissée mit gut gekühltem Weißwein, der seinen Namen dem Domherrn und Bürgermeister von Dijon, Félix Kir (1876-1968), verdankt. Er kredenzte seinen „Kir“ allen berühmten Persönlichkeiten, die die wunderschöne Stadt Dijon besuchten, so z.B. Papst Pius XII., Charles de Gaulle, Königin Elisabeth II., Nikita Chruschtschow und Konrad Adenauer. Wenig später etablierte sich die prickelnde Luxusvariante Kir Royal, Crème de Cassis mit Champagner. Dieser Drink avancierte in Deutschland in den 80er Jahren zum Getränk der High Society und gab der damals beliebten Fernsehserie „Kir Royal“ ihren Namen.

BORCO-MARKEN-IMPORT, Hamburg

Markeneigner von Cassissée ist das Familienunternehmen BORCO-MARKEN-IMPORT. BORCO, mit Sitz in Hamburg, ist einer der größten deutschen und europäischen Produzenten und Vermarkter internationaler Top Spirituosen Marken. Das Portfolio des unabhängigen Unternehmens, darunter u. a. auch SIERRA Tequila, DISARONNO, RUSSIAN STANDARD Vodka, YENI Raki, Champagne LANSON und die Whiskys aus dem Hause WHYTE & MACKAY, deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig.

Für weitere Informationen wenden Sie sich gern an:

BORCO-MARKEN-IMPORT Matthiesen GmbH & Co.KG
Winsbergring 12 – 22, 22525 Hamburg
Telefon: (040) 85 31 6-0
Telefax: (040) 85 85 00
E-Mail: [infoline\(at\)borco.com](mailto:infoline(at)borco.com)
www.borco.com