Nuova identità per Zabov, lo zabaglione all'uovo

zabovmix-089c7790

Zabov, lo zabaglione all'uovo leader di mercato, rinnova la propria immagine attraverso un restyling della sua veste grafica. Il nuovo look è firmato Robilant&Associati che ha tradotto l'esigenza di cambiamento di Zabov in un visual più moderno, dinamico e capace di parlare ad un targe più giovane.

IndustrialfotoL'etichetta frontale perde i suoi elementi "polverosi" e riscopre il ruolo centrale della marca Zabov, che inquadrata nella "zeta" nera ed evidenziata da raggi rossi e gialli conferisce al visual globale maggiore dinamicità e impatto scenico. La scelta di stampare su di un materiale trasparente arricchisce il tutto rendendo protagonista il prodotto in tutta la pienezza del suo cromatismo.

Il giallo del tappo si scalda, rendendolo più coerente ed omogeneo con il colore del prodotto, mentre il bollo centrale si impreziosisce di un contorno rosso ed un oro entrambi laminati, che evocano premiumness e leisure.

Il letering del logo Zabov si alza e si compatta e, complice l'utilizzo di una tecnica di stampa in rilievo, porta in primo piano il brand conferendogli maggiore autorevolezza e forza.

La retro etichetta anch'essa stampata in materiale trasparente, in aggiunta alle consuete informazioni tecniche, presenta le modalità di cosnumo del prodotto attraverso forme moderne e contemporanee.

Tutto questo lasciando invariata la bottiglia che, attraverso la sua forma sinuosa, accattivante ed unica, traghetterà la marca da un passato classico ad un futuro caratterizzato da rinnovamento ed apertura verso nuovi scenari.

ZABOV CLASSICO

E' il liquore zabaglione all'uovo leader nel mercato italiano dal delicato e tipico gusto di Brandy italiano. Armonico e piacevolmente leggero è l'ideale liquore per ogni momento della giornata. Zabov al naturale o mixato è la soluzione per un dopo cena tra amici, un piacevole momento di relax in compagnia, il break di fine giornata.

Gradazione: 15°

Formati: 70cl e 100 cl

Modalità di consumo: al naturale, ingrediente per cocktails, ingrediente per dolci, come guarnizione sul gelato, in aggiunta al caffè espresso.