



#### Comunicato Stampa

## **SAN BENEDETTO TORNA A BEER&FOOD ATTRACTION 2026: SOLUZIONI PREMIUM E MIXABILITY AL CENTRO DELL'OFFERTA FUORI CASA**

*L'azienda protagonista a Rimini con un portfolio completo dedicato all'Ho.Re.Ca., tra acque d'eccellenza, soft drink premium e referenze pensate per la mixology*

Scorzè (Ve), 11 febbraio 2026 – [Acqua Minerale San Benedetto](#), leader nel mercato delle bevande analcoliche, rinnova la propria presenza a **Beer&Food Attraction 2026**, la manifestazione di riferimento per il mondo foodservice e beverage, in programma **dal 15 al 17 febbraio presso Rimini Fiera**. Un appuntamento strategico per incontrare operatori, distributori e professionisti del Fuori Casa e condividere una visione di consumo sempre più orientata alla qualità, alla versatilità e al valore del servizio.

Il Gruppo sarà presente **al padiglione B5, stand 040**, con uno spazio progettato per raccontare in modo esperienziale la propria offerta dedicata al canale Ho.Re.Ca., confermando il ruolo di partner affidabile e innovativo per i professionisti del settore.

### **Un portfolio su misura per il Fuori Casa, tra eccellenza e funzionalità**

Negli anni San Benedetto ha costruito un'offerta sempre più articolata e mirata, capace di rispondere alle esigenze di un mercato in continua evoluzione. A Beer&Food Attraction 2026 l'Azienda presenta una selezione di referenze che uniscono qualità, attenzione al design e massima versatilità di utilizzo nei diversi momenti di consumo.

Protagonista della kermesse [San Benedetto Bar Specialist](#), la gamma pensata per il canale bar che unisce qualità, innovazione e gusto, nel pratico formato premium in vetro 0,20L. La proposta si articola in due linee pensate per conquistare ogni palato: **Succoso Zero** è il risultato di un'attenta selezione di mix di frutta, senza zuccheri aggiunti e con pochissime calorie, per offrire un'alternativa distintiva e contemporanea nel segmento delle bevande a base frutta. Cinque irresistibili gusti: dalla dolcezza naturale del mix Pesca Banana alla freschezza dei Frutti Rossi, dall'energia vitaminica dell'ACE alla delicatezza di Pera Banana Ananas, fino alla ricchezza avvolgente del mix Albicocca Banana. Accanto a Succoso Zero, anche **Thè San Benedetto**, il piacere di una pausa rinfrescante con un'equilibrata selezione di tre delicati infusi in acqua minerale naturale. I classici intramontabili, Pesca e Limone, incontrano la raffinatezza del nuovo Thè Verde Matcha, dall'aroma intenso e avvolgente.

Presente anche [San Benedetto Premium Tea](#), la linea di tè di alta gamma pensata per i migliori locali del circuito Ho.Re.Ca., dove la qualità e l'eccellenza sono un requisito imprescindibile. Grazie alla sua versatilità, diventa protagonista del bar centrale dello stand come ingrediente chiave per la creazione di cocktail e mocktail contemporanei, in linea con le nuove tendenze low e no-alcohol e con una crescente attenzione all'esperienza sensoriale.

L'offerta acqua vede in primo piano [San Benedetto Millennium Water](#), simbolo di purezza e tradizione: è un dono raro e prezioso, che affonda le sue radici in una falda acquifera di origine millenaria situata a 236 metri di profondità. Un'acqua dalla straordinaria purezza, preservata intatta fino ai giorni nostri, con una presenza di nitrati inferiore allo 0,0001%. Arriva sulle tavole più esclusive per accompagnare ed esaltare al massimo le proposte dei grandi maestri della cucina italiana. La linea è composta dalle bottiglie in vetro da 0,33L; 0,50L e 0,65L e in PET da 0,25L e 0,40L caratterizzate da forme sinuose che ne esaltano la raffinatezza, e dalle



### Comunicato Stampa

innovative, pratiche ed eleganti lattine da 0,33L. Si Aggiunge anche la nuova Mito Collection, la linea di San Benedetto dedicata al settore del fuori casa, che unisce in modo armonioso stile e funzionalità, pensata per valorizzare la tavola e rendere unici i momenti di consumo fuori casa

Grande spazio anche alle acque regionali con **Acqua di Nepi**. Imbottigliata come sgorga dalla sorgente, con la sua inconfondibile effervescenza naturale è apprezzata da chi cerca un'esperienza diversa dalla semplice acqua liscia o gassata. Durante il percorso fino alla falda, infatti, l'acqua si arricchisce di un mix equilibrato di sali e della CO2 disciolta, assumendo il gusto unico e leggero che la caratterizza e mantenendo, al tempo stesso, un basso residuo fisso che la rende una delle più leggere tra le acque effervescenti naturali.

### **Schweppes Selection e il mondo della mixology**

Forte attenzione al mondo della miscelazione con **Schweppes Selection**, la gamma premium nata per elevare l'esperienza di gusto, esaltare ogni sfumatura degli spirit e soddisfare anche i palati più esigenti. Grazie all'impiego di ingredienti selezionati e a un sofisticato processo di doppia macerazione, che intensifica gli aromi e il gusto e mantiene al tempo stesso una gasatura persistente, questa linea è perfetta per creare cocktail dal sapore unico fino all'ultimo sorso. La gamma Schweppes Selection comprende sei gusti versatili e raffinati: *Tonic & Touch of Lime*, *Ginger Beer & Chili*, *Lemon & Quinine*, *Soda Water*, *Ginger Ale* e, infine, la nuova referenza *Tonic Basil & Sicilian Lemon*. Ma ciò che rende davvero speciale Schweppes Selection è la sua straordinaria carbonatazione, studiata per mantenere freschezza e intensità aromatica fino all'ultimo sorso.

A rendere ancora più centrale l'esperienza Schweppes Selection a Beer&Food Attraction 2026 sarà un esclusivo momento di mixology in programma **domenica 15 e lunedì 16 febbraio alle ore 16.00**, all'interno dello stand San Benedetto. In queste due occasioni si terrà **l'aperitivo Schweppes**, un appuntamento dedicato ai professionisti del settore, guidato dal brillante **bartender Agostino Galli** - responsabile del bar Lacerba, locale che collabora storicamente con Schweppes - che accompagnerà il pubblico alla scoperta dell'affascinante universo delle toniche premium Schweppes Selection attraverso la creazione di due cocktail d'autore.

### **San Benedetto, un alleato strategico per l'Ho.Re.Ca.**

Grazie a un approccio multispecialista e a un'offerta che spazia dalle acque minerali ai soft drink, dai tè alle soluzioni per la mixology, San Benedetto continua a rafforzare il proprio posizionamento come punto di riferimento per il canale Fuori Casa. La partecipazione a Beer&Food Attraction 2026 rappresenta un'ulteriore occasione per consolidare il dialogo con gli operatori del settore e presentare un modello di sviluppo basato su innovazione, qualità e capacità di anticipare i trend di consumo.

### **Gruppo Acqua Minerale San Benedetto S.p.A.**

Nata nel 1956, Acqua Minerale San Benedetto S.p.A. è presente in cento Paesi nei cinque continenti ed è il primo player in Italia del beverage analcolico (GlobalData Fonte 2025, dati 2024). Oggi il Gruppo conta otto stabilimenti in Italia – Scorzè (VE), Pocenìa (UD), Popoli Terme (PE), Donato (BI), Nepi (VT), Viggianello (PZ), Atella (PZ), Villasor (SU) – e quattro siti produttivi internazionali: due in Spagna, uno in Polonia e uno in Ungheria. Azienda "Total Beverage Company", San Benedetto è attiva in tutti i segmenti del beverage analcolico: dalle acque minerali (San Benedetto, San Benedetto Millennium Water, Acqua di Nepi, Guizza, Pura di Roccia, Fonte Corte Paradiso e Cutolo Rionero Fonte Atella) a quelle addizionate (Aquavitamin, San Benedetto SKINCARE, Aquaprotein), dalle bibite gassate (San Benedetto e Schweppes) al tè (San Benedetto) e ai prodotti per bambini (San Benedetto Baby), dagli sport drink (Energade), alle acque toniche (Schweppes) alle bibite piatte a base di succo (San Benedetto Succoso) e gli aperitivi (San Benedetto) fino agli energy drink (San Benedetto Super Boost e San Benedetto Fruit & Power) e le bevande vegetali (San Benedetto Avena).



**Comunicato Stampa**

**Per ulteriori informazioni:**

[www.sanbenedetto.it](http://www.sanbenedetto.it)



@SanBenedetto



@sanbenedetto\_official



Gruppo Acqua Minerale San Benedetto

**Ufficio Stampa: 3rd Floor Public Relations** Tel. 0287168894

**Alessio Melillo** Mob. 347 0101202 Mail [alessio@the3floor.it](mailto:alessio@the3floor.it)

**Gaia Capua** Mob. 338 7623121 Mail [gaia@the3floor.it](mailto:gaia@the3floor.it)