



CRÉDIBLE
FLORANIS
Gras Frères

ANISETTE GRAS

FLORANIS

DEPUIS 1872

150^{ème}

ANNIVERSAIRE

ANISETTE GRAS
DEPUIS
1872



FLORANIS

EXPORT

La VERTABLE ANISETTE des
FRÈRES GRAS

APÉRITIF ANISÉ
A L'ANIS ÉTOILÉ

C'est en 1872 que les frères Pascal et Léandre GRAS
décident de commercialiser l'anisette élaborée dans leur
famille depuis des générations selon une recette unique à
tirer de l'essence de badiane. Également appelée anis étoilé,
l'Anisette des Frères GRAS connaît aussi un
succès récompensé par de nombreuses médailles.
Avec le temps, elle garde jusqu'à ce jour son goût
pur et inimitable.

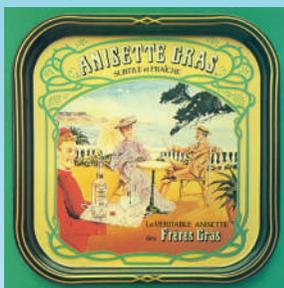
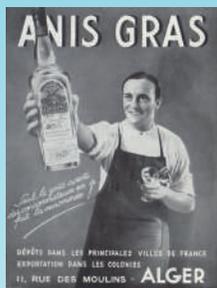
Gras Frères

DOSSIER DE PRESSE

FLORANIS FÊTE SON 150^{ème} ANNIVERSAIRE AVEC UNE ÉDITION LIMITÉE

Pour fêter **son siècle et demi d'existence**, la marque d'anisé blanc FLORANIS dévoile une **édition limitée anniversaire**, disponible jusqu'à la fin de l'année. Si la bouteille, reconnaissable entre toutes, souligne la transparence de l'anisette, l'étiquette anniversaire fait la part belle à la fraîcheur en misant davantage sur le bleu turquoise, l'or et la badiane.

150 ans, c'est aussi l'occasion de revenir sur l'histoire de cet **apéritif iconique**, né sous le signe du soleil et dont la recette a traversé le temps, inchangée, **simple et pure**.



UNE MARQUE HISTORIQUE

C'est à **Alger, en 1872**, que les **frères Pascal et Léandre Gras** décident de commercialiser la recette de **l'anisette élaborée depuis des générations par leur famille**. Très appréciée dans son pays d'origine, l'Anisette GRAS traverse rapidement la Méditerranée et gagne la France, où elle connaît le même succès.

Au début du XX^e siècle, FLORANIS conquiert le « Tout-Paris » : on raconte même que Toulouse-Lautrec aurait fait des infidélités à sa légendaire absinthe pour elle. D'abord appelée **ANIS GRAS**, nom que ses plus fidèles consommateurs utilisent encore aujourd'hui, elle prend ensuite le nom de **FLOR DE ANIS** puis de **FLORANIS**.

Tout comme sa recette, la bouteille FLORANIS, à la forme carrée emblématique, est restée **identique depuis sa création**. Ayant gardé tout son charme d'antan, son étiquette nous ramène aux origines de l'Anisette GRAS et arbore les **nombreuses récompenses obtenues au fil des années**.



70 cl | 45% vol. - PMC*: 14 €
Vendu en Grandes Surfaces

*Prix Marketing Conseillé.
Les distributeurs sont libres de fixer leur prix de vente.



UNE RECETTE TOUTE EN FRAÎCHEUR

Élaborée à **base de badiane** (anis étoilé) selon une **recette unique** transmise depuis 1872, FLORANIS est appréciée pour la pureté de son goût. **Dépourvue de tout colorant ou additif**, elle fait partie des anisés blancs, **sans présence de réglisse, à la différence du pastis**.

FLORANIS se distingue par **sa robe d'une transparence cristalline**. Elle offre **un nez fin évoquant l'anis** et une **belle fraîcheur** qui persiste en bouche. FLORANIS se déguste traditionnellement allongée d'eau avec quelques glaçons.

L'INCONTOURNABLE DE L'ÉTÉ

Son goût subtil et sa fraîcheur font de FLORANIS **l'apéritif parfait pour l'été**. Elle se déguste également en cocktail et s'accorde merveilleusement au sirop de menthe ou de grenadine.

Pour célébrer ses 150 ans, FLORANIS propose **un nouveau cocktail, aussi frais et simple que pétillant** :

Dans un grand verre :

- 2 cl de Floranis**
- 10 à 12 cl d'eau pétillante**
- Beaucoup de glaçons**
- 1 trait de sirop d'orgeat**

Mélangez délicatement et dégustez !

CONTACT PRESSE : CREATIVE RP | Marie-Pierre Darmon
06 87 71 23 94 | mpdarmon@creativerp.fr

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.