

## **TOUJOURS EN FORME AVEC LE GRAPILLON 100 % SUCRE DE RAISIN !**

### **L'UNIVERS FABULEUX D'UN GRAIN DE RAISIN.**

Il contient tout ce qui est nécessaire à la vie: des sucres naturels, des acides organiques et aminés, des matières minérales. Une multitude d'études scientifiques ont établi que les substances contenues dans les raisins - et conséquemment dans les jus de raisin - sont efficaces dans la lutte contre de nombreuses carences et affections, dont les maladies coronariennes. En effet, les baies de raisin recèlent une très vaste gamme de polyphénols et antioxydants, abondants dans les pépins et dans les peaux. Ces éléments contribuent avec la vitamine C à abaisser le taux de cholestérol dans le sang. Outre sa richesse en polyphénols, le raisin est apprécié pour ses valeurs nutritionnelles et énergétiques. Ses glucides - qui représentent la principale source d'énergie de l'organisme - constituent un apport en sucres naturels indispensables à l'équilibre alimentaire et à l'activation de nos cellules nerveuses. On voit par là l'intérêt que représente la consommation régulière de jus de raisin pour la stimulation des métabolismes et l'amélioration de ses performances physiques et mentales dans les situations les plus diverses.

**OUI, GRAPILLON, C'EST SI BON !**

### **LE GRAPILLON <GRAND CRU>.**

C'est dans la logique de ses activités vouées à la production vinicole que SCHENK crée, en 1945, la société Grapillon, chargée d'élaborer et conditionner un jus de raisin sans alcool sous la marque GRAPILLON. Une parfaite connaissance de la matière première, de ses caractéristiques et spécificités, une sélection sévère dans le choix des variétés, la maîtrise de tous les processus d'élaboration constituent autant d'atouts qui permettent à la jeune entreprise Grapillon SA de produire un jus de raisin d'une intégrité absolue et d'une qualité constante. L'époque de l'immédiate après Seconde Guerre mondiale se révéla particulièrement favorable au lancement d'un jus de fruit gorgé de sucres naturels, alors que la population avait été rationnée en douceurs pendant toute la période des hostilités. D'emblée, la marque GRAPILLON s'acquit alors les faveurs d'un vaste public, juniors et seniors. Synonyme de nature, de santé, elle gagna nouveaux adeptes et s'imposa très vite comme le jus de raisin par excellence sur les marchés suisse et étranger (avec une exportation vers de nombreux pays dès 1949).

C'est ainsi qu'au travers d'un réseau développé en Suisse par Rivella, GRAPILLON s'implanta largement dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie. Bénéficiant de l'engouement actuel pour les produits sains et naturels, GRAPILLON dispose d'un capital de sympathie et d'un potentiel de croissance qu'il s'agit aujourd'hui d'exploiter en élargissant sa diffusion.

### **UN NECTAR DE RAISINS PLUS FRIAND, PLUS RAFRAÎCHISSANT ET DÉSALTÉRANT.**

Dans sa nouvelle composition, le nectar de raisins, GRAPILLON s'affirme comme une boisson plus facile à boire en toutes circonstances. Nectar de pur jus de raisins rouges (100 % de sucre de raisin naturel), le nouveau GRAPILLON est fidèle à ses propriétés et vertus légendaires, réputées pour leurs bienfaits dans les activités les plus diverses, comme dans leur rôle d'antioxydants. Légèrement gazéifié, GRAPILLON se présente aujourd'hui plus souple, plus frais, plus désaltérant, mieux accordé aux loisirs et aux repas. Pour toutes les générations, c'est tout profit pour le mieux-vivre au quotidien, pour la tête et pour le corps. Avec, en prime, un surcroît de plaisir !

### **UNE GRANDE CAMPAGNE PROMOTIONNELLE.**

Avec des innovations dans ses habillages, GRAPILLON combine tous les attributs de la marque avec l'authenticité et le goût du produit.

Rajeunie, l'image du <GRAPILLON> ne désorientera pas ses consommateurs traditionnels. La nouvelle étiquette communique immédiatement l'identité et l'origine du produit avec la figuration d'une grappe de raisin rouge, surmontée de la croix suisse et accompagnée du slogan <C'est si bon...>.

Le médaillon <100 % sucre de raisin> rassure sur le sérieux et le naturel de la composition. Les couleurs expriment la fraîcheur et la saveur. Le conditionnement du GRAPILLON est décliné en bouteilles d'un litre et de 20 cl dans le secteur traditionnel de l'hôtellerie et de la restauration.

Un soutien publicitaire doit renforcer et dynamiser la présence du produit sur tous les circuits. Perçue comme une marque nationale, <GRAPILLON> met le cap sur une notoriété toujours croissante. Le public fait confiance et apprécie les entreprises familiales, l'esprit incarné par une tradition de qualité, comme en témoignent tant de réussites helvétiques, qu'elles se nomment CENOVIS, MAGGI ou RIVELLA. En faisant passer un discours et des valeurs auxquels seront sensibles toutes les classes d'âge, petits et grands, GRAPILLON se donne les moyens de conquérir et fidéliser une clientèle qui accorde ses suffrages au vrai et à l'authentique <Made in Switzerland>.