



Linha de espumantes Henkell recebe certificação vegana

A União Vegetariana Europeia (EVU) concedeu para alemã Henkell a certificação V-Label. O título confirma que espumantes da marca são veganos, ou seja, produzido sem nenhum componente de origem animal.



A certificação oferece para Henkell o direito de usar em suas garrafas o selo V-Label, um símbolo registrado usado internacionalmente para identificar os produtos veganos e vegetarianos.

A marca solicitou a certificação para atender os consumidores que estão preocupados com a origem dos itens consumidos e se posicionar como uma opção para eles. No Brasil, Henkell está presente com o Henkell Brut, Blanc des Blanc, Trocken e o Zero Álcool.

“Nossos espumantes já eram veganos, e agora passam a ser certificados. Estamos crescendo no mercado nacional e investindo na comunicação da marca. Nosso Instagram já está no ar e até o final do ano também investiremos na ampliação de portfólio. Em 2021, a nossa meta é fechar o ano com 44.000 garrafas vendidas”, declarou Fabiano Ruiz, Diretor Executivo da Henkell Freixenet Brasil.

Sobre a Henkell Freixenet

Em 2018, a espanhola Freixenet, uma das maiores produtoras de Cavas do mundo há mais de 150 anos e a alemã Henkell, empresa com mais de 190 anos de história no

mercado, se fundiram, tornando-se a Henkell Freixenet, líder mundial no setor de espumantes. A fusão permitiu que o grupo ampliasse seu portfólio, trazendo vinhos da linha I Heart, além de espumantes das marcas Henkell e proseccos Mionetto - alcançando novos mercados e canais de distribuição. Atualmente, no portfólio da marca no país, estão disponíveis vinhos italianos da marca Freixenet e espanhóis da Ferrer Miranda, além dos rótulos clássicos da Freixenet como Cordón Negro, Carta Nevada e Cordón Rosado, entre outros.

Sobre Henkell

Fundada em 1832, na cidade de Wiesbaden, na Alemanha, a Henkell é uma empresa com mais de 190 anos de história no mercado e é considerado o espumante alemão mais exportado, estando presente em 100 países. Resultado da união da arte francesa de produção de champanhe com a tradição alemã de elaboração de vinhos artesanais, os espumantes da Henkell possuem um sabor inigualável, proveniente de uma cuvée exclusiva, feita com quatro uvas varietais, imortalizadas em cubas de inox – o blend de uvas é guardado em segredo pelos representantes da marca.

Inovação é um dos principais pilares da empresa e foi a Henkell que trouxe ao mercado, em 1935, a versão Piccolo – a garrafa de 200ml. A palavra, que depois se tornou um termo genérico para garrafas pequenas de espumantes, é a marca registrada da companhia. Tamaña representatividade fez com que a Henkell, em 2018, se unisse à espanhola Freixenet, uma das maiores produtoras de cavas do mundo, originando o Grupo Henkell Freixenet, líder mundial no setor de espumantes.