

Le point sur

Le packaging de la bière

Les emballages écolos et porteurs de messages

Un tour de piste des nouveautés brassicoles qui vont agrémenter l'été des amateurs et leur donner l'occasion de fêter, avec modération, la deuxième étoile bien méritée de nos champions.

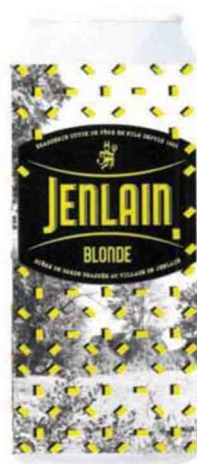
La marque bio de E.Leclerc pense aux régimes gluten-free et a fait brasser cette Bio village, sans gluten et pur malt. Brassée à Arques, elle est brassée à partir de malt d'orges biologiques, orge Pilsen, orge Munich, malt de blé. Le gluten des malts a été enlevé par voie enzymatique pendant la période de fermentation et brassée selon « une méthode traditionnelle » annonce la marque. Le houblon est également biologique ainsi que les graines de coriandre qui révèlent les arômes de la bière. De plus, elle est 15 % moins chère que les bières basiques.



« L'essor du sans alcool », Edelweiss Givrée sans alcool, s'inscrit dans l'engagement à long terme du groupe brassicole, engagé depuis plusieurs années dans la prévention aux côtés de l'association « Avec Modération », dont Pascal Sabrié, président d'Heineken France est le président



Fruitée la « Fruit Beer Series » du brasseur artisanal et parisien Frog Beer. Les étiquettes prennent le contre-pied des classiques et se font remarquer par leurs images décalées. Un atout de séduction pour les nouveaux amateurs, d'autant que les brassins sont travaillés chacun autour d'un fruit.



Signalement d'anniversaire de brasserie Jenlain et couleurs confettis de la fête assortie au contenu blond ou ambré selon le breuvage. Les deux références seront distribuées en grands magasins jusqu'à la fin de l'année 2018.