



LA COOPÉRATIVE ALSACIENNE WOLFBERGER PRÉSENTE AU SIRHA LYON POUR PRÉSENTER SA GAMME GASTRONOMIE

Reconnue de tous dans l'élaboration de vins & crémants, Wolfberger c'est aussi une distillerie artisanale, établie à Colmar, qui produit grâce à ses propres vergers de belles liqueurs, eaux-de-vie, fruits à l'eau-de-vie et spiritueux destinés aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche. Cette année encore la distillerie est présente au Sirha, temps fort incontournable du Food Service qui se déroule du **19 au 23 janvier 2023 à Eurexpo Lyon** pour accueillir sur son stand le monde de la Gastronomie.

L'occasion de présenter aux professionnels des métiers de bouche et de gastronomie ainsi qu'au secteur de la boulangerie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie les eaux-de-vie, spiritueux, crèmes, liqueurs et Gourmandise® Wolfberger : des ingrédients qui subliment les créations culinaires salées ou sucrées et qui font de Wolfberger Gastronomie le meilleur allié des chefs !

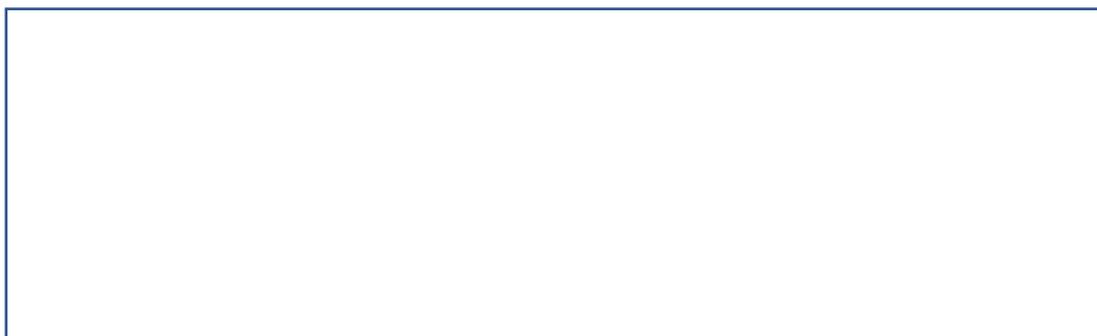
INFORMATIONS PRATIQUES :

**Emplacement Wolfberger Gastronomie
Stand 4C20**

Animation boulangerie

Le vendredi 20 janvier 2023 de 13h à 15h

Présentée par les ambassadeurs du Pain : Dominique Planchot & Alexandre Boyer



A PROPOS DE WOLFBERGER : Depuis sa naissance en 1902, Wolfberger n'a cessé de jouer un rôle majeur dans l'évolution du vignoble alsacien poursuivant inlassablement sa quête d'excellence et d'authenticité. Cette Maison coopérative respecte les préceptes qui ont présidé à l'existence de ce regroupement de vigneron, désireux de produire ensemble des vins de qualité. Lorsque dans les années 1970 la planète vin découvre enfin les richesses du terroir alsacien et voit naître le Crémant d'Alsace, Wolfberger est déjà bien implanté sur son territoire. Depuis toujours à la pointe de la technologie et fort d'un développement commercial visionnaire, Wolfberger a rapidement fait connaître ses Vins, Crémants et Eaux-de-Vie d'Alsace par-delà les océans. Wolfberger se hisse à la dixième place des marques de vins tranquilles et effervescents les plus vendues en 2018 en France. La Maison Alsacienne est une des rares entreprises viticoles à être certifiée à la fois ISO 22 000 et ISO 50 001 (management des énergies). Elle est aussi en pointe sur les méthodes de viticulture raisonnée pour l'ensemble de ses 1300 hectares de vignoble grâce à la certification Agri Confiance® : preuve du travail pionnier, des préoccupations environnementales et des pratiques durables de la société à tous les niveaux. En 2022, ce travail de fond, entamé depuis 10 ans, est aisément validé par la certification HVE3 pour 76% de ses surfaces. Plus que jamais puissant dans ses racines et animée de ses valeurs fortes, Wolfberger invente désormais la viticulture de demain en alliant science, technologie et méthodes environnementales alternatives.

Wolfberger

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération