Communiqué de presse
Juillet 2023

CHOUFFE®

Une rentrée Chouffement Chouffe

AVEC L'ICONIQUE BIÈRE BLONDE DE LA BRASSERIE D'ACHOUFFE

La rentrée marque la fin des vacances mais aussi le retour des afterworks, et des apéritifs pour prolonger encore un peu l'été ! La Chouffe, référence emblématique de la Brasserie d'Achouffe, est LA bière idéale pour profiter des derniers rayons de soleil.
Sa robe dorée renferme des notes fruitées et arômes d'agrumes caractéristiques. Sa saveur légèrement houblonnée, mariée à une touche épicée portée par la coriandre, vient garantir le caractère rafraîchissant de cette bière belge de spécialité.

CARACTÉRISTIQUES

Style : Bière belge Blonde

Aspect : Dorée et légèrement trouble, avec un riche col de mousse blanc

Arôme : Caractère agréablement fruité, épicé à la coriandre avec une légère saveur houblonnée

Goût : La combinaison de ces notes florales fraîches suivies d'une touche rafraîchissante lui apporte une grande légèreté
Sa fin de bouche est agréablement épicée et poivrée

Ingrédients : • Malt d'orge clair -Saaz & Styrian Golding
• Houblons : Saaz
• Spécificités : coriandre

Pourcentage d'alcool : Alc. 8% Vol.

COMMENT L'ASSOCIER ?

Ses notes épicées associées aux houblons, qui apportent une légère amertume en fin de bouche, font de La Chouffe une bière de spécialité idéale à associer à vos apéritifs autour de belles planches garnies de fromages, petits légumes, dips, crackers ou encore charcuteries.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Disponible en bouteille : 33 cl, 75 cl, 1,5 L (Big Chouffe), 4x33 cl, 6x25 cl, 6x33 cl, canette : 50 cl, fûts : 20 L, 30 L

Disponible en grande distribution, CHR et chez certains cavistes.

ET POUR COMPLÉTER VOTRE MOMENT DE DÉGUSTATION, QUOI DE MIEUX QUE LES

CHOUFFE® Crackers pour faire croustiller l'apéritif ?

Marcel le lutin de la Brasserie d'Achouffe a plus d'une idée dans son célèbre bonnet rouge. Cette année, à l'heure de l'apéritif, il sera presque possible de croquer une Chouffe ! La Brasserie d'Achouffe décide d'innover toujours sur le terrain de la gourmandise et de l'originalité. Dans une démarche écoresponsable et circulaire, elle propose des Chouffe Crackers, préparés à partir de drêche issue du processus de brassage de sa bière emblématique. Ces crackers parfumés aux fines herbes seront à découvrir en exclusivité dans certains bars et restaurants de France, à partir de septembre.

LA DRÊCHE : QU'EST-CE QUE C'EST ?!

Il s'agit du résidu solide qu'il reste après la phase d'empatage du processus de brassage de bière, pendant laquelle les céréales et l'eau sont mélangées. La drêche est une véritable pépite nutritive, elle est notamment riche en fibres. Depuis quelques années, la Brasserie d'Achouffe redistibue sa drêche aux agriculteurs de la région pour nourrir leurs animaux. Cette année, les lutins d'Achouffe lui imaginent une nouvelle vie plus gourmande : servir à la fabrication de savoureux et croustillants Crackers !

Curieux d'en savoir plus ?! C'est par ici :

À propos de la brasserie d'Achouffe

La Brasserie d'Achouffe se situe dans une forêt verdoyante au sud de la Belgique. Depuis 1982, la Brasserie se distingue par la qualité de ses bières de spécialités, l'excellence des ingrédients sélectionnés et le savoir - faire de ses brasseurs. Mais aussi par ses emblématiques lutins : Marcel, Micheline, Matthew et Malcolm ! Chaque lutin(e) représente une des bières de la gamme, avec son histoire et ses caractéristiques.

www.chouffe.com

@chouffe_france #chouffe

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