

UNE MÉDAILLE D'OR ET UN RELIFTING PACK STRATÉGIQUE POUR LA GAMME IPA DE LA BRASSERIE METEOR

En tant que 3ème brasseur d'IPA en grande distribution en France*, la Brasserie Meteor entame une refonte de la gamme stratégique IPA pour en exploiter tout le potentiel, maximiser l'impact de la marque et révéler la personnalité de chaque bière. Ce relifting s'accompagne d'une belle nouvelle : Meteor IPA vient de recevoir la médaille d'or du Concours Général Agricole 2025 !

LA RECETTE METEOR IPA :

- Bière blonde à l'amertume équilibrée et extra fruitée, apportée par les houblons SIMCOE et TEOREM (anagramme de Meteor).
- Meteor IPA est une recette pensée pour les amateurs d'amertume franche mais fondue, à la recherche de sensations gourmandes.
- Médaille d'Or au CGA 2025 !



LA RECETTE METEOR WHITE IPA :

- Bière blanche IPA non filtrée, au malt de blé et au malt d'orge, avec en dryhopping du houblon CASCADE.
- Meteor White IPA réconcilie la douceur et un houblonnage généreux pour ceux qui aiment le houblon sans amertume excessive !
- Médaille de Bronze au World Beer Award 2024 et au Brussels Beer Challenge 2024



POURQUOI UNE REFONTE DU PACKAGING ?

Pour répondre aux attentes d'un public exigeant, METEOR a repensé son identité visuelle afin de sublimer ses bières tout en conservant l'ADN qui a conquis ses consommateurs fidèles.

« Ce relifting pack incarne l'esprit innovant de Meteor et traduit notre engagement à sublimer nos bières, tant sur le plan visuel que gustatif. Avec cette nouvelle identité, nous affirmons notre position stratégique dans l'univers des IPA, alliant modernité et respect de notre héritage », déclare Édouard Haag, Président de la Brasserie METEOR.

LE RÉSULTAT : UNE GAMME REDÉFINIE

Pour METEOR IPA -

Une partie haute qui exprime son caractère fruité et houblonné, tandis que la partie basse maximise l'impact du logo et de la recette.

Formats : Fût 20L & 30L, pack 6x25cl, Bt consignée 33cl et 75cl, boîte 50cl

Nouveau format 75 cl - PVC : 4,32 € TTC

Pour METEOR White IPA -

Un relouping complet qui lui confère une personnalité plus douce et pop, avec des ingrédients magnifiés et un logo revisité qui libère la recette, lui permettant de se démarquer de sa grande sœur.

Formats : Fut consigné 20L, fut slimkeg 20L, boîte 50cl, pack 6x25cl

METEOR : BRASSERIE FAMILIALE ET INDÉPENDANTE DEPUIS 1640

Forte d'une histoire de près de 4 siècles, la Brasserie METEOR est le plus ancien site brassicole de France. Depuis 8 générations, la famille HAAG oeuvre aux côtés de ses 200 salariés pour brasser des bières de caractère et conserver son indépendance. Elle propose une gamme de 18 bières de grande qualité primées à de nombreux concours et à la diversité surprenante. Diminution de la consommation d'eau liée au brassage, tri et valorisation des déchets de l'activité, promotion de la consigne pour réemploi... La Brasserie METEOR souhaite minimiser son impact sur l'environnement pour les générations futures !

*(source Circana 2024).

SITE INTERNET : WWW.BRASSERIE-METEOR.FR