



KRONENBOURG SAS STIMULE L'ACTIVITÉ DES BARS,
BRASSERIES ET CAFÉS AVEC UN PROGRAMME DE 3

BRASSINS SAISONNIERS GRIMBERGEN

TOP DÉPART AVEC LA DÉGUSTATION
D'UNE NOUVELLE RECETTE GRIMBERGEN DE NOËL !

Kronenbourg stimule l'activité des bars, brasseries et cafés avec le lancement d'un programme de trois brassins saisonniers Grimbergen (Noël, Printemps et Automne). Pour la fin d'année, la marque dévoile une nouvelle recette exclusive de sa création de Noël à la couleur ambrée et aux notes de spéculoos et d'épices.

Cette nouvelle édition de Noël, dont la recette était restée inchangée depuis près de 15 ans, sera disponible dans les bars, brasseries et cafés au début du mois de novembre.





AVEC CE PREMIER BRASSIN SAISONNIER DE NOËL, GRIMBERGEN STIMULE L'ACTIVITÉ DES BARS, BRASSERIES ET CAFÉS

Le Brassin de Noël Grimbergen sera distribué en exclusivité pendant trois mois dans une sélection de bars, brasseries et cafés dans toute la France. A travers cette expérience de dégustation inédite Grimbergen compte bien générer du trafic pour stimuler l'activité des établissements partenaires. A cette occasion, Grimbergen a développé des kits de lancement composés de cavalier de pompes, sous-bock, affiches, guirlandes...

LE BRASSIN DE NOËL DE GRIMBERGEN : LA RONDEUR DU SPÉCULOOS ET LA DOMINANCE D'ÉPICES

Aux premiers frimas de l'hiver, les moines de l'Abbaye de Grimbergen invitaient les villageois à déguster avec eux le dernier brassin de l'année produit à partir des ultimes récoltes d'orge. Pour faire perdurer la tradition et suivre le rythme des saisons, c'est en alliant son savoir-faire à sa créativité que Grimbergen a créé une bière équilibrée, légèrement amère avec une pointe d'acidité, sublimée par les notes du traditionnel biscuit belge : le spéculoos.

« Ce nouveau brassin de Noël est une Grimbergen complexe, moelleuse, riche et aux notes de spéculoos », explique Sabine Koehl maitre-brasseur Kronenbourg SAS.

Un brassin de Noël ambré parfait pour la saison !



A déguster dans les cafés, brasseries et restaurants partenaires, à compter de début novembre (exclusivité 3 mois).



À L'ŒIL

- Mousse abondante et crémeuse aux reflets caramel
- Couleur brillante, brun acajou



AU NEZ

- Intensité forte
- Dominance de caramel et d'épices (cannelle, clou de girofle, gingembre)
- Odeur de spéculoos



EN BOUCHE

- Intensité forte
- Dominance d'épices
- Arômes de caramel
- Notes de spéculoos

En GMS, la recette de la Grimbergen reste inchangée. Retrouvez une bière complexe et moelleuse caractérisée par des arômes de fruits, de caramel et d'épices.

PVC* pack de 12X25cl : 8,95€



BRASSEUR FRANÇAIS DEPUIS PLUS DE 350 ANS

Filiale française du Groupe Carlsberg depuis 2008 et brasseur en Alsace depuis 1664, Kronenbourg est le premier brasseur français.

Nous produisons 700 millions de litres de bière par an dans la plus grande brasserie de France à Obernai (Bas-Rhin) et détenons 30 % du marché à travers un portefeuille de marques diversifiées : Kronenbourg, 1664, Grimbergen, Carlsberg, Skoll Tuborg, Tourtel Twist,...

Kronenbourg, c'est plus de 1000 passionnés de la bière. Excellence Brassicole®, Innovation Partagée® et Responsabilité Solidaire® : c'est autour de ces 3 axes que notre entreprise, forte de plus de 350 années d'existence, a construit et poursuit son développement.



Philippe Collinet - philippe.collinet@kronenbourg.com / 03 88 27 45 37

