



SIMPLE COMME UNE BIÈRE !

La Deux Cinq : une gamme de bières à 2,5° pour innover sur le marché porteur des bières peu alcoolisées et des bières aromatisées

Dans un marché complexe où la demande de boissons moins fortes en alcool croît énormément, nous choisissons de proposer des bières simples à 2,5°. **La Deux Cinq**, c'est une gamme de trois bières deux fois moins alcoolisées que les blondes classiques, simples à boire et à apprécier. Elles sont rafraîchissantes et savoureuses avec un positionnement très clair : **du goût sans prise de tête !**

Pour cela, nous avons développé une technique de brassage unique qui nous permet de donner le corps et les arômes d'une bière à 5° à nos trois recettes.

Elles sont sans compromis sur la **simplicité**, sur la **qualité** et sur les **valeurs nutritionnelles** :

- Des bières peu caloriques (25 kcal/100ml) et sans sucres (0g/100ml).
- Uniquement des arômes et colorants naturels.
- Pas de soda, pas de sirops et le minimum d'édulcorants (0.06g/l) pour garder la légèreté.
- Une simple pasteurisation pour garantir le goût dans le temps, mais pas de stabilisants.
- Un service sans mélange à faire grâce à nos recettes clés en main.

Notre Blonde : une bière ensoleillée, céréalière, avec une amertume toute douce et une belle pétillance, inspirée des cream ales mexicaines et des pils allemandes. Elle est aussi conçue comme la base de nos autres recettes.

Notre Clara avec sa recette inspirée de cette boisson typique de l'Espagne et conçue comme le mélange parfait de la fraîcheur acidulée du citron et des saveurs subtiles de notre bière blonde.

Notre Monaco et sa recette inspirée du grand classique des bistrot français pour que le fruité de la grenadine rencontre la légèreté de notre bière blonde.

Nos recettes sont disponibles en bouteilles de 33cl et en fûts de 20l et 30l. Elles ont été brassées chez De Proefbrouwerij en Belgique.

La Deux Cinq est proposée à la vente sur notre site internet et dans les bars, cafés, hôtels, restaurants et cavistes. **L'équipe de la Deux Cinq se tient à disposition pour vous faire déguster nos recettes, vous donner des informations supplémentaires et discuter de nos conditions commerciales !**