



**Affligem®**  
**se décline**  
**dorénavant**  
**en version**  
**blanche**

**Une innovation toute en légèreté**  
**qui ne renie pas les traditions.**

**Affligem® élargit sa gamme pour satisfaire les amateurs de bières en quête d'authenticité. Une innovation qui s'inspire de la tradition monastique pour créer une bière blanche, avec du caractère !**

Cette bière d'Abbaye à la recette millénaire continue d'innover ! Grâce à son savoir-faire, transmis de générations en générations depuis 1074, Affligem® a souhaité offrir une bière blanche, légère, tout en restant fidèle aux spécificités gustatives des bières d'Abbaye. De là est née Affligem® Blanche.

La spécificité d'Affligem® Blanche : une bière rafraichissante alliant le goût d'une bière blanche et le caractère d'une bière d'abbaye. Elle se différencie par son goût unique grâce aux variétés de malts d'orge et de blé méticuleusement sélectionnées pour leur qualité aromatique.

À la robe jaune pâle, Affligem® Blanche offre au nez des notes d'agrumes et un fond malté épicé. En bouche, ces notes apportent un goût acidulé, subtilement fruité. Ce brassin, qui titre à 4,8 degrés d'alcool, trouve un bel équilibre entre fraîcheur et douceur. Résultat d'une expertise ancestrale, Affligem® Blanche présente une complexité aromatique d'une grande finesse et offre un instant de dégustation tout en légèreté.

UNE RECETTE SPÉCIALEMENT ÉLABORÉE

PAR NOTRE MAÎTRE BRASSEUR AFFLIGEM®

Ellen Mertens est notre maître brasseur Affligem® depuis maintenant 26 ans. Passionnée par l'univers brassicole, elle intègre la Brasserie Affligem® après des études d'ingénieur spécialité brassage. Très rapidement, Ellen est nommée Responsable du département de la production, puis du processus de brassage. Elle apporte son expertise et son style, avec la bénédiction des moines, qui encore aujourd'hui valident chacune des recettes Affligem®.

### INFORMATIONS PRODUIT

**Degré alcool :** 4,8% alc. vol.

**Disponibilité en grande distribution :**  
avril 2021

**Formats :** bouteilles 6x25cl et fût de 5L

**Prix marketing conseillé :**  
4,50€ pour le pack de 6 bouteilles  
et 20,25€ pour le fût.



### FICHE ORGANOLEPTIQUE

**Mousse :** Mousse blanche, dense, de tenue moyenne.

**Couleur :** Jaune pâle, légèrement voilée.

**Nez :** Un nez fruité d'agrumes avec de subtiles notes d'oranges et de malt d'orge associées à une touche épicée.

**Bouche :** Un goût acidulé, fruité, une subtile amertume et une note finale de malt épicé.

**Accords :** Cette bière est idéale pour accompagner des moules marinières, un poisson, de la sole ou une plie frite, et pourquoi pas un risotto aux fruits de mer avec quelques légumes verts.

### LES BIÈRES SUPÉRIEURES,

#### UN SEGMENT TRÈS DYNAMIQUE EN LINÉAIRE

Les bières supérieures sont devenues un segment incontournable : c'est en taille, le 2<sup>ème</sup> segment du marché bières et le 1<sup>er</sup> contributeur à la croissance du marché bières\*.

En 2020, Affligem® est encore une fois la plus dynamique des bières supérieures avec une croissance de ses ventes volume à +44% et un gain de PDM volume à +1,8 point au sein des supérieures\*\*.



### AFFLIGEM®,

#### UNE HISTOIRE MILLÉNAIRE

Nées en Belgique en 1074, les bières Affligem® sont des bières d'Abbaye issues d'un savoir-faire, de recettes et d'une exigence qui ont traversé les siècles. Encore aujourd'hui, les moines de l'Abbaye sont les garants du goût et approuvent chaque année les recettes avec soin.

Une attention toute particulière est apportée à la sélection du malt d'orge car c'est la qualité de cette céréale qui procure à Affligem® toute sa richesse et son goût unique. Les houblons sélectionnés sont des houblons européens de haute qualité, comme le Savinjski Golding et le Spalter Select, qui confèrent à la bière sa douce amertume. Mais le secret d'Affligem®, c'est surtout un savoir-faire unique : une expertise et une passion que les maîtres brasseurs Affligem® se transmettent de générations en générations.

# Une nouvelle référence

## qui vient renforcer la gamme Affligem®



### AFFLIGEM® BLONDE

Toujours brassée selon la Formula Antiqua Renovata écrite par les moines, Affligem® Blonde a su préserver son goût original. Une bière blonde d'abbaye au goût fruité et équilibré, offrant une véritable richesse aromatique.



### AFFLIGEM® LÉGÈRE

Affligem® Légère s'inspire de la bière que brassaient les moines après une journée de labeur. Une bière blonde d'abbaye plus légère en alcool (4,6% alc. vol.) aux notes délicatement fruitées.



### AFFLIGEM® 0.0

Affligem® 0.0 : tout le goût d'Affligem® Blonde avec 0% d'alcool ! Une bière équilibrée entre le caractère d'une bière d'abbaye à l'amertume subtile et le rafraîchissement d'une bière 0.0.



### AFFLIGEM® FRUITS ROUGES

Affligem® Fruits Rouges est une bière rafraîchissante et gourmande qui associe le caractère d'une bière d'abbaye à des arômes naturels de framboise, fraise et cerise.



### AFFLIGEM® FLOREM

Affligem® Florem offre un harmonieux mélange de saveurs florales et de notes houblonnées.



### AFFLIGEM® AMBRÉE

Affligem® Ambrée est une bière double d'abbaye à la délicate amertume, offrant des notes d'épices et biscuit caramel grâce à l'alliance de ses malts d'orge. « Double » fait référence à la densité de malt utilisée lors du brassage.



### AFFLIGEM® TRIPEL

Affligem® Tripel est une bière blonde intense et généreuse, brassée dans la tradition des bières Tripel d'abbaye. « Tripel » fait référence à la densité de malt d'orge utilisée lors du brassage.

## CONTACTS PRESSE

HEINEKEN Entreprise - Hélène Dupouy – [helene.dupouy@heineken.fr](mailto:helene.dupouy@heineken.fr) M +33 (0)7 87 21 88 55  
CHW Communication - Charlotte Walter – [walter\\_charlotte@hotmail.fr](mailto:walter_charlotte@hotmail.fr) M +33 (0)6 17 58 17 83