



# BOOK DE VENTE



# 2023



Filiale française du Groupe Carlsberg depuis 2008 et brasseur en Alsace depuis 1664.

**23**

Marques distribuées

**359**  
ans

De savoir-faire, responsabilité et d'excellence brassicole

**45**

Bières crafts régionales et lagers internationales

**7**

Millions d'hectolitres par an brassés à Obernai

**11**

Années spécialisées dans la distribution de bières craft



# NOTRE GAMME

## LAGER



## IPA



## AMBRÉE/ BRUNE



## BLANCHE



## FRUITÉE



## DÉGUSTATION



## CIDER



## FORTE/ STYLE BELGE



## SANS ALCOOL



**MENU**



# LAGER


**MENU**



## BLANCHE

1664  
BLANC



MENU



1664



Carlsberg



GAMME  
2023

## DÉGUSTATION



MENU

1664



Carlsberg



GAMME  
2023

## FORTE/ STYLE BELGE



MENU

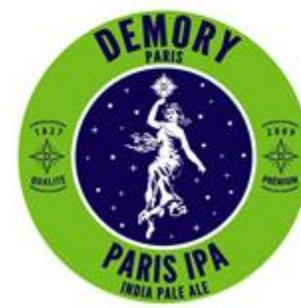
1664



Carlsberg



# IPA



MENU

1664



Carlsberg



## AMBRÉE/ BRUNE



MENU



1664



Carlsberg



GAMME  
2023

## FRUITÉE



MENU

1664



Carlsberg



## SANS ALCOOL



Tourtel  
Twist

MENU

# GAMME FÛTS



	LAGERS																	BLANCHES							FORTE/ STYLE BELGE						
Produit																															
ABV*	5,5°	5,0°	4,2°	5,5°	5,0°	5,5°	5,5°	4,2°	5,5°	4,9°	5,4°	6,5°	5,5°	5,0°	4,8°	4,8°	6,2°	5,0°	5,0	4,5	5,0	6,0°	5,2°	5,6°	7,2°	9,0°	8,0°	8,0°	8,0°	8,3°	
IBU**	21,5	24	18,5	23	18	14	28	23	20	28	18	20	20	22	22	18	/	11	13	10	8	12,5	16	18	18	20	18	7	25	20	
Tête de débit	P	P	P	P	P	P	P	P	P	S	6E	S	P	S	S	6E	S	P	P	P	P	P	S	P	P	S	P	P	S	S	
Fût 10L																															
Fût 20L																															
Fût 30L																															

- Draught Master
  - 4 mois
  - 5 mois
  - 6 mois
  - 8 mois
  - 9 mois
  - 12 mois
- P = plate  
 6E = 6 Ergots  
 G = Guinness  
 S = Sankey

	DÉGUSTATION									IPA										AMBRÉE/ BRUNE					FRUITÉE				0,0				
Produit																																	
ABV*	6,1°	5,2°	5,2°	5,0°	6,7°	5,5°	6,0°	7,0°	5,5°	5,5°	6,9°	6,0°	4,6°	5,5°	5,5°	6,0°	5,0°	5,8°	5,0°	7,2°	5,5°	5,8°	6,0°	6,5°	10,0°	4,2°	4,3°	4,5°	4,7°	5,5°	8,0°	6,5°	0,0°
IBU**	20	34	18	21	22	27	26	24	/	50	47	35	32	34	40	40	35	30	37	75	60	30	25	22	22	30	10	10	8	13	20	29	16
Tête de débit	P	P	S	G	P	P	P	P	S	P	C	C	C	P	P	P	P	P	G	S	S	S	P	P	P	G	G	P	P	P	S	P	P
Fût 10L																																	
Fût 20L																																	
Fût 30L																																	

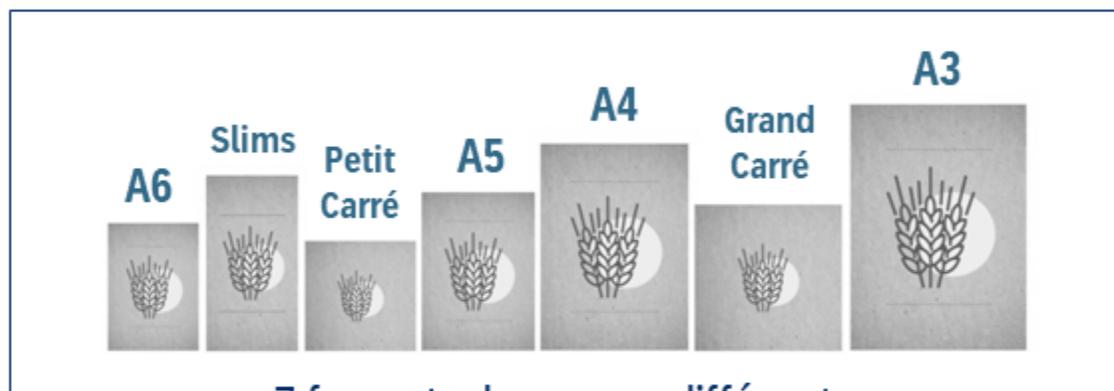
# MENU



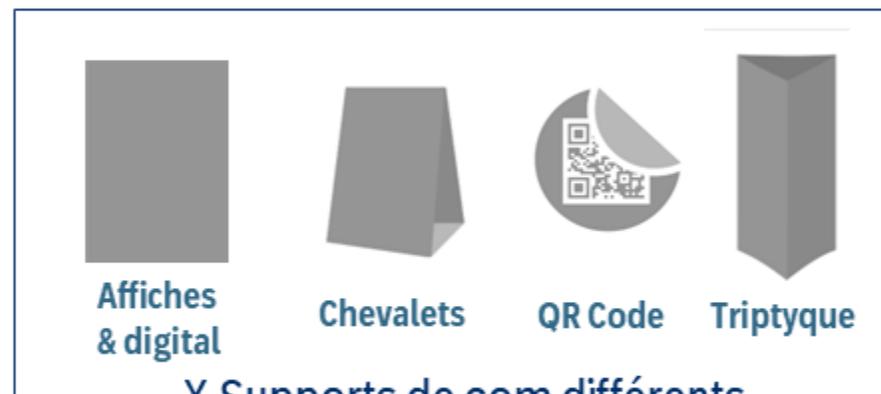


# MENUS & PLV PERSONNALISÉES

Augmenter la visibilité des marques et pousser à l'achat lors de la commande



7 formats de menus différents



X Supports de com différents



Personnalisable

*Mettez en valeur votre établissement!*



Multiples design

*Du fond uni aux nombreux décors*



Papier Recyclé

*Plusieurs finitions: brillants, mat, plastifié...etc.*



Conformité loi Evin

*Vérification par nos équipes juridiques*



Valorisation Produits

*Descriptifs produits Visuels bouteilles*

**MENU**



# RESPONSABILITÉ SOCIALE & ENVIRONNEMENTALE

2017 - 2030



**ZERO**  
EMPREINTE  
CARBONE



**ZERO**  
GASPILLAGE  
D'EAU



**ZERO**  
CONSOMMATION  
IRRRESPONSABLE



**ZERO**  
ACCIDENT

Impact Zéro



Territoire

MENU

## OBJECTIFS 2017 - 2030



**ZERO**  
EMPREINTE  
CARBONE

### Lutter contre le réchauffement climatique

- Supprimer l'empreinte carbone de la brasserie.
- Réduire de 30% l'empreinte carbone (par hl produit) sur l'ensemble de la chaîne (de l'amont à l'aval). Quatre enjeux clés : emballages, PLV, transport et agriculture.

Voir plus de détails



**ZERO**  
CONSOMMATION  
IRRRESPONSABLE

### Veiller à la santé des consommateurs

- Initier et accompagner les démarches d'amélioration dans la lutte contre la consommation excessive d'alcool.
- Initier une démarche d'amélioration continue dans la qualité nutritionnelle de nos recettes de Bières Sans Alcool.

Voir plus de détails



**ZERO**  
GASPILLAGE  
D'EAU

### Protéger les ressources en eau

- Réduire notre empreinte eau de 50%.
- Protéger les ressources dans lesquelles nous puisons.

Voir plus de détails



**ZERO**  
ACCIDENT

### Garantir la santé et la sécurité des salariés

- Tendre vers le zéro accident.
- Prévenir les risques psycho-sociaux.