



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



BLANCHE



AMBRÉE/ BRUNE



DÉGUSTATION



FRUITÉE



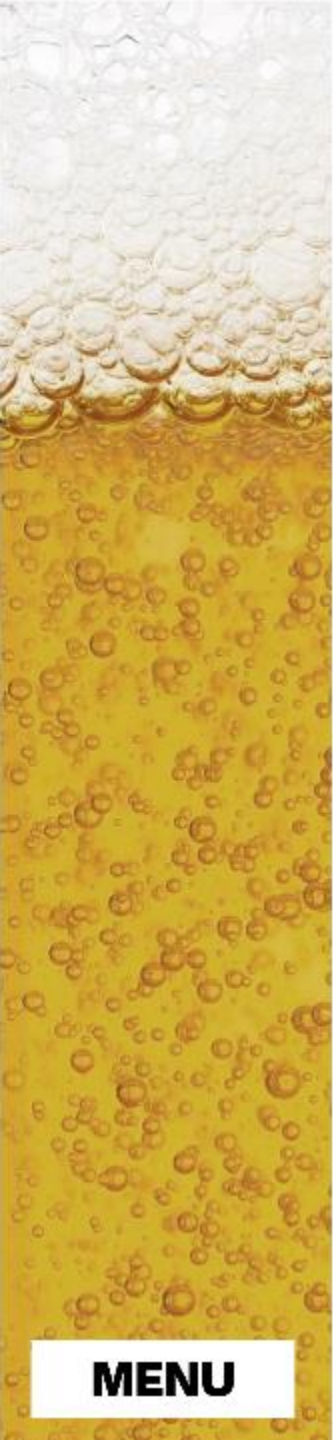
FORTE/ STYLE BELGE



SANS ALCOOL



MENU



LAGER

MENU



BLANCHE



MENU



1664



Carlsberg



GAMME
2023

DÉGUSTATION



MENU

1664



Carlsberg



GAMME
2023

FORTE/ STYLE BELGE



MENU

1664



Carlsberg



GAMME 2023

IPA



MENU

1664



Carlsberg



GAMME
2023

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

BOITES & BOUTEILLES



	LAGER												BLANCHE						FORTE/ STYLE BELGE				AMBREE/ BRUNE			
Produit																										
ABV*	5,5°	4,2°	5,0°	5,5°	4,2°	5,5°	5,4°	4,4°	6,5°	5,5°	5,0°	6,2°	5,0°	5,0	4,5	5,0	6,0°	5,2°	5,6°	7,2°	8,0°	8,0°	8,0°	6,0°	6,5°	4,2°
IBU**	21,5	18,5	18	28	23	20	18	24	20	20	22	/	11	13	10	8	12,5	16	18	18	18	7	25	25	22	30
25 cl																										
33 cl																										
Boîte																										

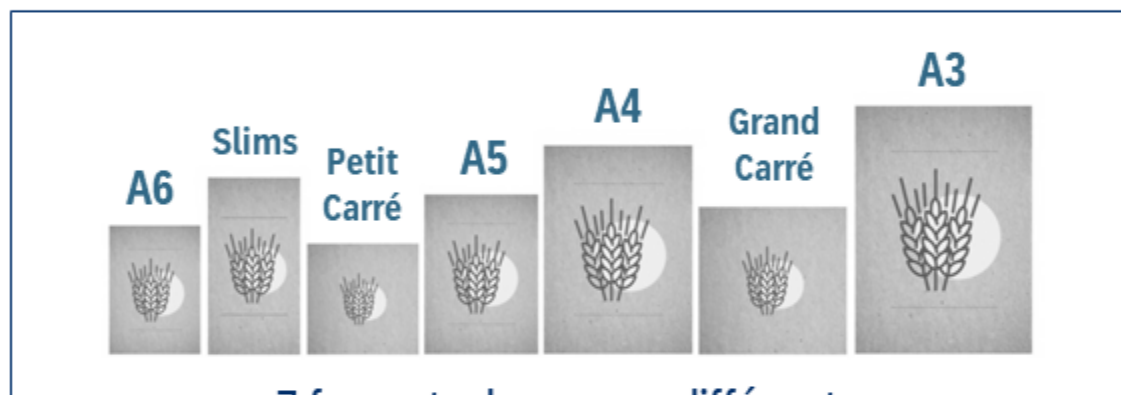
	DÉGUSTATION										IPA							FRUITÉE					SANS ALCOOL							
Produit																														
ABV*	6,1°	5,2°	5,2°	5,0°	6,7°	5,5°	6,0°	7,0°	6,0°	5,5°	5,5°	6,9°	6,0°	4,6°	5,5°	5,5°	6,0°	5,0°	5,0°	7,2°	5,5°	4,7°	5,5°	8,0°	6,5°	6,0°	0,0°			
IBU**	20	34	18	21	22	27	26	24	50	/	50	47	35	32	34	40	40	35	37	75	60	8	13	20	29	8,5	5,5			
25 cl																														
33 cl																														
Boîte																														

MENU

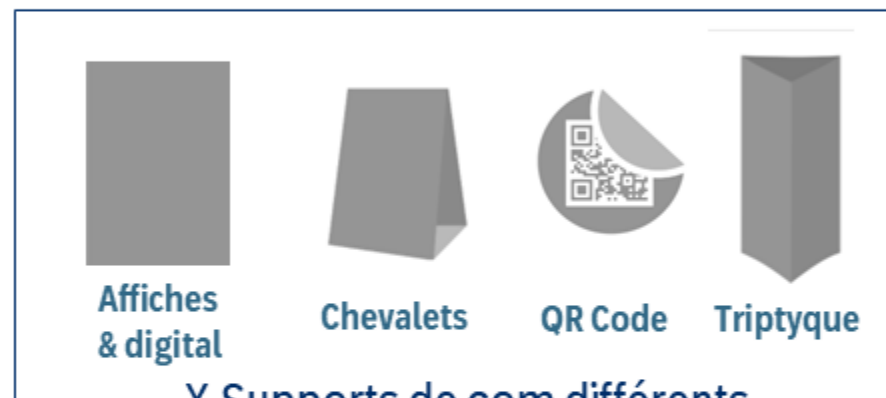


MENUS & PLV PERSONNALISÉES

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
IRRÉSponsABLE



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 psychosociaux.