



Maes Radler Pompelmoes wint 2 gouden sterren op de Superior Taste Award 2014

Mechelen - Maes Radler Pompelmoes, de nieuwe dubbelverfrissende telg in de familie van Maes Pils, wint 2 gouden sterren op de Superior Taste Award 2014. De prijzen worden uitgereikt door het International Taste & Quality Institute (iTQi) in Brussel. De Superior Taste Award is een unieke, internationale erkenning, gebaseerd op blinde testen die uitgevoerd worden door gerenommeerde chefs en sommeliers. Deze opinieleiders op gebied van smaak gaven Maes Radler Pompelmoes gemiddeld een topscore van maar liefst 87%, goed voor twee gouden sterren. Vorig jaar won Maes Radler Citroen ook twee gouden sterren en behaalde een score van 84.4%.

Geproefd en goedgekeurd

De twee sterren die iTQi uitdeelt, bevestigen nogmaals de dubbel verfrissende smaak die Maes Radler zo typeert. De jury was het unaniem eens, de unieke combinatie van Maes pils en pompelmoessap smaakt naar meer. De Maes Radler Pompelmoes die eerder dit jaar gelanceerd werd, haalde een mooie score op alle categorieën:

- Eerste indruk: 88.2%
- Looks: 88.2%
- Geur: 84.1%
- Smaak: 85%
- Geur na proeftest: 86.4%

Lies Eeckman, Marketing Director bij Alken-Maes reageert: "We willen de consument verrassen deze zomer met de dubbel verfrissende smaak van de Maes Radler Pompelmoes en we zijn heel blij dat ook het testpanel van ITQI onze unieke combinatie van Maes pils en pompelmoessap weet te appreciëren, meer zelfs, dat we twee gouden sterren in ontvangst mogen nemen. Vorig jaar won onze Maes Radler Citroen ook twee gouden sterren. Voor ons het bewijs dat innovaties wel degelijk het verschil kunnen maken op de pilsmarkt. We willen de biermarkt blijven dynamiseren en kijken uit naar een heerlijk warme zomer."

Het International Taste & Quality Institute (iTQi) in Brussel is de toonaangevende onafhankelijke organisatie van Chefs en Sommeliers die 's werelds kwaliteitsvolste en smakelijkste spijs en drank beoordeelt, bekroont en promoot. Om voeding en drank te beoordelen, werkt iTQi nauw samen met vermaarde chefs, sommeliers en drankexperts die geselecteerd worden in samenwerking met de beroemdste Europese culinaire instellingen en sommeliersorganisaties zoals Les Maîtres Cuisiniers of France en Belgium, The Academy of Culinary Arts, L'Académie Culinaire of France, ...





Meer info over Maes Radler en beschikbaarheid

Maes Radler is de perfecte partner-in-crime voor gezellige momenten met vrienden en familie. Of het nu gaat om een ontspannen tuinfeestje, een leuk terrasje, een lekkere picknick of om jezelf op iets verfrissend te trakteren na het recreatief sporten, Maes Radler zorgt voor de dubbele verfrissing waar de consument naar op zoek is. Het combineert Maes Pils met 100% natuurlijk pompelmoessap. Het alcoholpercentage bedraagt slechts 2%, wat van Maes Radler een toegankelijk bier maakt. Een Maes Radler smaakt op zijn best bij een schenktemperatuur van 3°C tot 5°C.

Maes Radler Pompelmoes is verkrijgbaar in alle supermarkten en in de drinkcenters.

De aanbevolen consumentenprijs in de retail bedraagt:

- 6-clip fles 25 cl: 3.99 €
- 6-pack blik 33 cl: 5.49 €

Meer info op www.maes.be

Like ons www.facebook.com/maespils

.....

NIET VOOR PUBLICATIE:

Voor meer informatie en beelden kunt u terecht bij:

Annelore Marynissen
Brand PR & Social Media Alken-Maes
Tel.: 0479/016.058

E-mail: annelore.marynissen@alken-maes.com

Over Alken-Maes:

Alken-Maes is als nummer twee dé innovatieve challenger op de Belgische biermarkt. Met pilsmerken als Maes en Cristal, Desperados, de abdijbieren Grimbergen en Affligem en meerdere speciaalbieren zoals Mort Subite, bezit Alken-Maes een mooi uitgebalanceerde merkenportefeuille. Naast het hoofdkantoor in Mechelen beschikt Alken-Maes over drie brouwerijen in Alken, Opwijk en Kobbegem en drie distributieplatformen in Grimbergen, Wellen en Middelkerke. Alken-Maes stelt zo'n 500 mensen tewerk, en het jaarlijks volume van 1,4 miljoen hectoliter zorgt voor een omzet van 200 miljoen euro.

Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand.