

ALKEN-MAES LANCEERT MAES RADLER 0.0%

**Alcoholvrije variant van succesvolle Maes Radler
onderstreept verantwoord alcoholgebruik tijdens de feesten**



Mechelen – Alken-Maes draagt verantwoord alcoholgebruik hoog in het vaandel en ziet daarom een toekomst weggelegd voor het assortiment alcoholvrije bieren. De brouwerij bouwt verder op het succes van haar jongste innovatie Maes Radler met de lancering van Maes Radler 0.0%, een altijd verfrissende mix van alcoholvrije Maes pils met citroensap. Een smakelijke toevoeging aan het alcoholvrije segment waar je op elk moment van de dag van kan genieten.

**Frisse alcoholvrije Maes pils + natuurlijk citroensap =
altijd verfrissend de hele dag door**

Maes Radler 0.0% is gemaakt van echte alcoholvrije Maes Pils met 100% natuurlijk citroensap. Dankzij deze combinatie biedt Maes Radler 0.0% een dubbele verfrissing die ervoor zorgt dat je op elk moment van de dag kan genieten zonder dat je je zorgen moet maken over het alcoholgehalte, ideaal dus voor de nieuwjaarsreceptie op kantoor.

De brouwer spreekt met deze nieuwe Maes Radler een consument aan die er een actieve levensstijl op nahoudt en die zorgeloos wil genieten van gezellige momenten met vrienden en familie. Met de eindejaarsperiode in het vooruitzicht, kan hij vanaf nu ook zijn vertrouwde Maes Radler alcoholvrij krijgen. Maes Radler 0.0% kan bovendien de hele dag door gedronken worden: als verfrissende break om 10u of 16u of zelfs bij een lekkere lunch.

Maes Radler-assortiment bleek schot in de roos voor Alken-Maes

Maes Radler 0.0% vult het assortiment Maes Radler Citroen en Maes Radler Pompelmoes aan. Beide innovaties zijn reeds ingeburgerd bij de Belg, want onderzoek toont aan dat reeds 1 op de 4 Belgen (18+) Maes Radler gekocht heeft het afgelopen jaar. Dat de consument de dubbel verfrissende smaak weet te appreciëren, onderstrepen ook de verschillende consumententesten en de resultaten van wedstrijden zoals ITQI¹. Deze laatste beloonde beide Maes Radler-varianten de afgelopen 2 jaar met gouden sterren.

Maes Radler 0.0% legt tevens de nadruk op het belang dat Alken-Maes hecht aan verantwoord alcoholgebruik. Persverantwoordelijke Annelore Marynissen licht toe: "Maes Radler is de meest succesvolle bierinnovatie van de laatste jaren. We introduceerden een

¹ * Het International Taste & Quality Institute - iTQi - gevestigd in Brussel, is de toonaangevende organisatie gewijd aan het testen en promoten van superieure voedingsmiddelen en dranken. Maes Radler ontving in 2013 2 gouden sterren op de Superior Taste Award, Maes Radler Pompelmoes kaapte eerder dit jaar ook 2 gouden sterren weg.

volledig nieuw biersegment op de Belgische markt en dat sloeg meteen aan bij de consument. Aangezien we een verantwoorde consumptie uiterst belangrijk vinden, kon een alcoholvrije variant niet uitblijven. We merken dat consumenten willen kunnen blijven genieten van hun favoriete pils zonder zich zorgen te moeten maken over het alcoholpercentage. De Maes Radler 0.0% biedt daarop een antwoord zonder in te boeten aan smaak, iets wat veel alcoholvrije bieren parten speelt.”

Benieuwd naar Maes Radler 0.0%?

De alcoholvrije variant van Maes Radler is vanaf eind december 2014 verkrijgbaar op de Belgische markt en dat in alle supermarkten en in de drinkcenters.

Meer info op www.maes.be.

Like ons www.facebook.com/maespils.

Niet voor publicatie

Voor meer informatie kan je ook terecht bij:

Annelore Marynissen

Tel.: 015/30.90.11

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