



Maes Radler Pamplemousse remporte 2 étoiles au Superior Taste Award 2014

Malines - Maes Radler Pamplemousse, le petit dernier double rafraîchissant de la famille Maes Pils, a décroché 2 étoiles au Superior Taste Award 2013. Ces prix sont décernés par l'International Taste & Quality Institute (ITQI) à Bruxelles. Le Superior Taste Award est une reconnaissance unique et internationale sur la base d'une dégustation à l'aveugle, par un jury de chefs et de sommeliers renommés. Ces guides d'opinion dans le domaine du goût ont accordé à la Maes Radler Pamplemousse un excellent score de 87% en moyenne, ce qui lui a valu deux étoiles. L'année passée, Maes Radler Citron avait déjà remporté deux étoiles avec un score de 84.4%.

Goûtée et approuvée

Les deux étoiles décernées par l'ITQI, sont une nouvelle confirmation du goût doublement rafraîchissant tellement typique de Maes Radler. Le verdict du jury était unanime : la combinaison unique qui combine le goût frais d'une pils avec du jus de pamplemousse a un goût de trop peu! La Maes Radler Pamplemousse, lancée cette année, affiche un beau score sur l'ensemble des paramètres de dégustation :

- Première impression: 88.2%
- Aspect visuel: 88.2%
- Odeur: 84.1%
- Goût: 85%
- Arôme après test de dégustation : 86.4%



Lies Eeckman, Marketing Director chez Alken-Maes, réagit: "Cet été, nous souhaitons surprendre le consommateur avec le goût doublement rafraîchissant de Maes Radler Pamplemousse. Nous sommes ravis que le panel de juges ITQI sache apprécier notre combinaison unique qui combine le goût frais d'une pils avec du jus de pamplemousse, et surtout, que nous ayons pu remporter deux étoiles. L'année passée, notre Maes Radler Citron avait déjà gagné deux étoiles. Pour nous, c'est la preuve que des innovations peuvent faire la différence sur le marché de la pils. Nous continuerons à dynamiser le marché de la bière et nous nous préparons à un bel et chaud été !

L'International Taste & Quality Institute (ITQI) à Bruxelles est un organisme indépendant qui fait autorité. Il est composé de Chefs et Sommeliers et a pour but de tester, promouvoir et couronner des produits alimentaires et des boissons au goût supérieur, en provenance du monde entier. Pour évaluer ces produits alimentaires et boissons, l'ITQI travaille en étroite collaboration avec des chefs, des sommeliers et des experts en boissons de renom, qui sont sélectionnés en collaboration avec les



institutions culinaires et les organisations de sommeliers européens les plus prestigieuses, telles que Les Maîtres Cuisiniers de France et de Belgique, l'Academy of Culinary Arts, l'Académie Culinaire de France...

Plus d'info et disponibilité

C'est une boisson qui accompagne à la perfection les moments conviviaux passés entre amis ou en famille. Que ce soit à une garden party, sur une terrasse, en partageant un bon pique-nique ou pour se faire plaisir après l'entraînement sportif, Maes Radler offre le double rafraîchissement que recherche le consommateur. La Maes Radler combine de la Maes Pils et du jus de pamplemousse naturel à 100%. Sa teneur en alcool faible (2%) fait de la Maes Radler une bière très accessible. Pour apprécier son goût au maximum, nous conseillons de la servir à une température entre 3°C et 5°C.

Maes Radler Pamplemousse est disponible dans les supermarchés et centres de boissons.

Le prix consommateur recommandé au détail est de :

- 3.99 € pour un clip de 6 bouteilles 25 cl
- 5.49 € pour un pack de 6 canettes 33 cl

Pour plus d'info, visitez www.maes.be

Likez-nous sur www.facebook.com/maespils

.....

PAS POUR PUBLICATION:

Pour plus d'information et pour des images, contactez:

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

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

A propos d'Alken-Maes :

Alken-Maes est le numéro deux et LE challenger innovant sur le marché belge de la bière. Les marques de bières pils comme la Maes et la Cristal, Desperados, les bières d'abbaye Grimbergen et Affligem et d'autres bières spéciales comme la Mort Subite constituent le portefeuille de marques attractif et équilibré d'Alken-Maes. En dehors du siège social de Malines, Alken-Maes possède trois brasseries implantées à Alken, Opwijk et Kobbegem et trois plateformes de distribution installées à Grimbergen, Wellen et Middelkerke. Alken-Maes compte environ 500 collaborateurs et le volume annuel de 1,4 millions d'hectolitres génère un chiffre d'affaires de 200 millions d'euros.

Une bière brassée avec amour, se déguste avec sagesse.