FISCHER® INVESTIT LE SEGMENT DU BIO

AVEC SA TOUTE PREMIERE RÉFÉRENCE

Fischer

BLONDE Tradition BIO

FORTE DE 200 ANS D'HISTOIRE, UNE NOUVELLE RÉFÉRENCE VIENT AGRANDIR LA GAMME FISCHER®

FISCHER® TRADITION BIO. UNE BIÈRE BLONDE, ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, DISPONIBLE EN GRANDES SURFACES DÈS LE MOIS D'AVRIL.

Fière de ses racines, Fischer® est une bière incontournable en Alsace. Reconnaissable entre toutes grâce à son format 65cl emblématique, Fischer® fait partie du paysage brassicole et du patrimoine gastronomique alsacien depuis 1821. Aujourd'hui, la marque poursuit son développement à l'aube de son bicentenaire, et présente une nouvelle référence en grandes surfaces ornée du label «Agriculture Biologique». Une première pour la marque qui inaugure le segment du bio avec cette innovation.

Fischer® Tradition Bio est composée de malts d'orge et de houblons 100% biologiques. Une offre qui répond parfaitement aux attentes des consommateurs soucieux de se tourner davantage vers des produits issus de l'Agriculture Biologique. Cette tendance de fond est également vraie dans l'univers brassicole : en trois ans, la consommation de bières bio a bondi de près de 40%* en volume.

Cette envie de consommer autrement, Fischer® l'a bien comprise. La marque est d'ailleurs très attachée à la traçabilité de ses produits. Depuis 2014, Fischer® travaille en partenariat avec le Comptoir Agricole pour assurer un approvisionnement en houblons 100% alsaciens sur la gamme existante, l'Alsace étant une grande région productrice de cette plante herbacée. Une démarche qui garantit la qualité de ses matières premières. A partir de 2021, Fischer® va encore plus loin en assurant également la traçabilité de ses malts 100% alsaciens, et s'engage à brasser avec des ingrédients issus de l'agriculture locale et raisonnée.

*Source : IRI, évolution ventes volumes, total bières bio, GMS, données entre fin 2017 et fin 2020.

Fischer® Tradition bio, un profil aromatique d'une grande finesse

Cette bière blonde aux reflets lumineux révèle au nez des arômes de céréales mûres, légèrement biscuités, et de discrètes touches de levures, miel et amandes. En bouche, on retrouve un bel équilibre entre les saveurs de houblons et de subtiles notes sucrées de caramel. Rafraîchissante, Fischer® Tradition Bio titre à 6 degrés d'alcool.
Cette bière blonde peut être appréciée à l'heure de l'apéritif ou se déguster au cours d'un repas. Sa fraîcheur en fait une bière de choix pour accompagner une flamenkuche, les poissons à chair claire ou les viandes blanches, comme la volaille. Son amertume relève le goût iodé des coquillages, elle peut donc s'apprécier en accord avec des fruits de mer. Elle s'accorde aussi parfaitement aux fromages, notamment ceux à pâte molle ou à croûte fleurie.

Fiche organoleptique

STYLE : **Bière blonde biologique de fermentation basse.**
ROBE : **Blond lumineux, d'une belle limpidité.**
NEZ : **Arômes de céréales mûres, biscuités et de discrètes touches de levure, de miel et d'amande.**
BOUCHE : **Ample, rafraichissante et structurée. Une légère note sucrée de caramel et un houblonnage équilibré.**

Informations pratiques

DISPONIBLE EN GRANDES SURFACES	DEGRÉ ALCOOL	FORMAT	PRIX MARKETING CONSEILLÉ
À PARTIR D'AVRIL 2021	**6% ALC. VOL.**	**6X25CL**	**5,40€ LE PACK**

Fischer®, fière de ses origines !

En 1821, Jean Fischer fonde la brasserie de l'Ours blanc qui deviendra, en 1840, la brasserie Fischer® en son hommage. La brasserie est transférée à Schiltigheim en 1877, la Cité des Brasseurs, afin de pouvoir creuser de profondes caves de garde dans un sol argileux et ainsi brasser des bières à fermentation basse.
En 1982 naît la Fischer® Tradition. Dès ses premiers jours, elle marque son originalité et sa créativité avec des codes atypiques : format 65cl, bouchon mécanique, bouteille gravée. Aujourd'hui disponible sous différents formats, cette référence représente à elle seule 80% du volume des ventes de la marque en France.

La gamme Fischer®

A l'aube de ses 200 ans, la marque Fischer® revêt de nouveaux habillages : dès ce printemps, la gamme évolue et se pare d'un design, avec à chaque fois une couleur distinctive : bleu pour Fischer® Tradition, orange pour Fischer® Doreleï et vert pour Fischer® Trois Houblons.

BLONDE
Tradition

Une bière pils à la robe d'un blond doré limpide, qui se distingue avec de belles saveurs de céréales mûres et de jolies notes équilibrées de houblons amers et aromatiques.

AMBRÉE
Doreleï

Sous une robe cuivrée, on découvre les arômes épicés de houblons alsaciens qui offrent une belle harmonie entre rondeur du malt et fine amertume.

3 HOUBLONS
Alsaciens

Ce mélange subtile de houblons fins aromatiques offre une bière équilibrée aux notes discrètes d'agrumes et de fruits exotiques.

CONTACTS PRESSE

HEINEKEN Entreprise
Hélène Dupouy
helene.dupouy@heineken.fr
Mobile • +33 (0)7 87 21 88 55

CHW Communication
Charlotte Walter
walter_charlotte@hotmail.fr
Mobile • +33 (0)6 17 58 17 83

Document réservé exclusivement aux professionnels – HEINEKEN ENTREPRISE SAS RCS 414 842 06