

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le 22 mars 2013



Leffe Royale obtient le Golden Archer Award 2012

Leffe Royale élue gagnant dans la catégorie 'Bières'

Le 19 mars 2013, Leffe Royale a obtenu le Golden Archer Award pour les Nouveaux Produits de 2012. Ce prix récompense AB InBev pour ses efforts en matière d'innovation et de réponse aux demandes et attentes des consommateurs. Les efforts associés à la recherche d'innovations et d'expansion avec de nouveaux produits sont souvent sous-estimés. Dès lors, le Comité Royal Belge pour la Distribution tient à récompenser et mettre en vedette les efforts réussis en la matière. En outre, il est également important de créer une nouvelle dynamique dans le secteur de la bière afin de raviver l'intérêt pour ce noble liquide auprès du consommateur. Le lancement de Leffe Royale, une innovation sur la tradition et le savoir-faire de cette bière séculaire est un grand succès, il s'agit d'un des lancements les plus réussis des dernières années.

Des arômes royaux, 3 variétés de houblon supérieur

La Leffe Royale est un des lancements les plus réussis des dernières années d'AB InBev pour le marché belge. Lorsqu'on sert la Leffe Royale, on remarque immédiatement son col épais d'un blanc étincelant et sa robe dorée aux touches rayonnantes de cuivre. La Leffe Royale est préparée à partir de trois variétés de houblon dont le Whitbread Golding de Poperinge caractérisé par un arôme fruité, alliant une amertume douce et pure. Le houblon américain Cascade apporte pour sa part une touche rafraîchissante d'agrumes tandis que la troisième variété est un mélange de houblons amers comme le Challenger et le Tomahawk. Ces variétés de houblon sont mélangées en diverses quantités et à divers moments pour garantir l'équilibre parfait entre le goût sucré et amer. Dès la première gorgée, le palais est éveillé par des touches de girofle et de vanille, qui laissent ensuite la place aux arômes frais de banane, relayés à leur tour par de subtiles notes de géranium et d'agrumes, résultant en un accord final frais et sucré bien équilibré. Pour que la Leffe Royale libère tous ses arômes, versez-la de préférence dans un verre calice, spécialement conçu pour l'occasion, à une température de 8 °C.

À propos de Leffe

La Leffe est une des bières d'abbaye les plus anciennes de Belgique, avec une tradition dont les origines remontent à 1240. C'est une bière belge de dégustation, authentique, toujours brassée dans le plus grand respect des traditions. La combinaison spécifique d'ingrédients comme le malt, le maïs et le houblon, crée une saveur riche, pleine en bouche et accessible qui en fait la bière de dégustation par excellence. Avec son caractère frais et prononcé, la Leffe est également une bière de plus en plus appréciée pour l'apéritif. Les bières de la famille Leffe se caractérisent par leur richesse et leur corps. Brassées exclusivement à partir d'ingrédients de la meilleure qualité, ces bières nous donnent la recette de ces moments intenses de la vie qui méritent d'être savourés. La Leffe est aujourd'hui connue et appréciée par les consommateurs dans plus de 60 pays de par le monde. En Belgique, Leffe est leader du marché dans le segment des bières d'abbaye. Visitez également notre site web : www.leffe.be.

A propos des Golden Archers

Les Golden Archer Awards qui sont remis chaque année par le Comité Royal Belge pour la Distribution (CRBD) et sa revue mensuel « Distribution Aujourd'hui » récompensent les nouveaux produits alimentaires et non-alimentaires, qui non seulement sont les plus innovateurs et ont la meilleure

performance, mais qui également répondent aux attentes des consommateurs au niveau de l'innovation et de la qualité et dès lors lui donnent de la satisfaction. Le jury des Golden Archer Awards est composé de directeurs d'achat et directeurs des ventes des sociétés sous la garde du CRBD. Les gagnants ne doivent faire aucune contribution financière pour obtenir un prix, c'est intrinsèque à ces Golden Archers Awards. De cette façon, toutes les entreprises, même les plus petites, ont une chance de gagner un Golden Archer. Les acheteurs directs sont consultés et on leur demande de voter pour les produits qui ont le plus de succès dans la grande distribution. Les critères suivants sont pris en compte : la mesure dans laquelle le produit est réellement innovateur, la qualité du produit et la rapidité de circulation dans la distribution à partir de l'introduction du nouveau produit.

Pour plus d'informations

InBev Belgium:

Karen Couck – 016 27 53 43 ou 0479 92 46 43 – karen.couck@ab-inbev.com

Natacha Schepkens – 016 27 53 43 ou 0479 92 46 43 – natacha.schepkens@ab-inbev.com