

Information interne

Savourez une bière en toute bonne conscience avec la nouvelle Chopfab IP-SUISSE au malt d'orge issu de production suisse intégrée.

Winterthur, le 31 mars 2021: une nouvelle étoile brille au firmament des bières brassées avec des ingrédients nationaux: la Chopfab IP-SUISSE est la première bière à fermentation haute avec du malt d'orge suisse vendue en canette.

L'idée

Afin de renforcer le programme IP-SUISSE chez Denner, le détaillant, qui accorde une grande importance stratégique à ce programme, était à la recherche d'un partenaire pour élaborer ensemble un concept de bière suisse de production intégrée, de manière innovante, jeune et dynamique. Pour une fois, un autre style de bière qu'une lager classique était souhaité. Rien d'étonnant à ce qu'un partenariat ait vu le jour avec Doppelleu Boxer AG, la brasserie désignée Craft Brewer of the Year international 2019 par le Meininger's Beer Award.

IP-SUISSE

C'est en mars 2019 que de premières discussions ont été menées sur une bière représentant le programme IP-SUISSE de Denner dans l'assortiment de bières. Sous la coordination d'IP-SUISSE et en collaboration avec IG Mittellandmalz, la première moisson de l'orge cultivée sur les champs des paysans IP-SUISSE a pu avoir lieu au mois de juin 2020.

Au début de ce partenariat exceptionnel, le bilan de masse est appliqué pour l'orge IP-SUISSE. Cela permet d'acquérir davantage d'expériences durant la semence, la récolte et la production, et de les intégrer aux prochaines étapes de la production agricole. A long terme, l'objectif collectif est de réduire progressivement le bilan de masse. C'est pourquoi la nouvelle génération de graines a été semée en 2020 afin qu'elle puisse arriver à maturation d'ici à 2021.

Le type de bière

Dès le départ, il était évident que le nouveau membre de la famille Chopfab serait proposé en canette. La création se distingue par ses délicates notes de houblon et de levure, typiques pour une bière brassée avec une levure à fermentation haute. Chopfab IP-SUISSE est une bière naturellement trouble qui s'inscrit dans la catégorie des Swiss Golden Ale.

CHOPFAB



*1er
Cru*



Doppelleu Boxer

Le houblon

Alors que les variétés Kazbek et Cascade confèrent à la bière une note d'agrumes, le houblon amérisant Herkules apporte son arôme fort et corsé.

Le malt

Issu de IP-SUISSE dans le respect du bilan de masse, le malt Pilsner de culture suisse est prédominant. L'ajout de malt Carahell et de malt de froment confère à la bière son corps équilibré, son arôme légèrement malté et sa belle mousse. Au final, on obtient une création au corps svelte et au goût exceptionnel.

Les accords

La Chopfab IP-SUISSE s'accorde avec des mets bien helvétiques. Elle accompagne parfaitement une tendre escalope à la crème, une salade de saucisse et fromage, du fromage d'Italie cuit au four ou d'autres spécialités du terroir. Avec une teneur en alcool de 4,9% et un indice d'amertume de 18, il s'agit d'une bière légère qui étanche les plus grandes soifs.

Disponibilité

Développée spécialement pour Denner, la canette Chopfab IP-SUISSE est disponible dans tous les magasins Denner de Suisse ou directement à la brasserie à Winterthour ou à Yverdon-les-Bains.

Doppelleu Boxer

Contact::

Doppelleu Boxer AG
Industriestrasse 40
8404 Winterthur
T +41 52 233 08 70
www.doppelleuboxer.ch
christine.roth@doppelleuboxer.ch
Christine Roth
Responsable du marketing, membre de la direction

La société Doppelleu Boxer AG

Des bières modernes aux nobles houblons – fondée en 2012, la société Doppelleu Brauwerkstatt avec siège à Winterthur s’oriente aux styles de bière belge et anglo-saxon, misant par là sur une tendance mondiale croissante. Avec ses deux lignes de produits Chopfab et Doppelleu, la brasserie produit actuellement un assortiment de 20 bières à fermentation haute. Le houblon, le malt et l’eau constituent évidemment les ingrédients de base éprouvés. Cependant, pas n’importe quel houblon entre dans la composition de la bière: nous utilisons un houblon exclusif qui flatte le nez et les papilles et donne une belle finale pour un plaisir gustatif intense.

En octobre 2014, la brasserie a remporté deux Red Dot Design Awards pour l’image de marque globale et pour le design des bouteilles Chopfab et Doppelleu.

En juin 2014, elle s’est vu décerner le label de qualité «SEF.High-Potential» dans le cadre de l’initiative de croissance SEF4KMU. En outre, elle a obtenu en 2016 la plus haute distinction attribuée aux jeunes entreprises suisses: le «SEF Economic Award» dans la catégorie production et industrie.

Depuis la fusion avec la première brasserie romande Bière du Boxer S.A., Doppelleu Boxer AG est devenue la seule brasserie indépendante de Suisse ancrée au niveau national. Actuellement, l’assortiment compte 20 styles de bières à fermentation haute ainsi que 7 bières à fermentation basses, qui ont déjà obtenu de nombreuses distinctions différentes – bien plus que toute autre brasserie de Suisse.

Pour de plus amples informations:

www.doppelleuboxer.ch