



BOFFERDING

POURQUOI UNE BOFFERDING DE PRINTEMPS ?

TESTS CONSOMMATEURS



Consos
de + en +
curieux

Besoin de
nouveau-tés
sur
Bofferding

Variétés
=> Bières
de saison

BOFFERDING

POURQUOI UNE BOFFERDING DE PRINTEMPS ?

TRADITION BRASSICOLE



Tradition
brassicole

Céréales
récoltées
l'été

Maltées au
début de
l'automne

Brassée au
début de
l'hiver

BOFFERDING

POURQUOI UNE BOFFERDING DE PRINTEMPS ?

TEST GRANDEURS NATURES EN
2023



HORECA
France

Sélection de
clients au
Luxembourg

Retours
positifs



LE PRINTEMPS
EST LÀ !





LÉGÈRE
& AROMATIQUE



BOFFERDING DE PRINTEMPS

LA RECETTE

Malts : Malt de Pilsen, malt de Munich, malt foncé

Houblons : Hallertauer Perle, Spalter Herkules, Citra
Houblonnage du moût et houblonnage à cru (dry hopping)

Levure : Weiherstephan (fermentation basse)

Alcool : 5,5 vol %

Amertume : 20 IBU

Couleur : 30 EBC

Autre : filtrée



La Bofferding de Printemps est élaborée à partir de malt de type caramalt apportant une douce saveur en bouche et des notes sucrées. Le houblon floral apporte quant à lui légèreté et fraîcheur.

DANS LE FOOD





BOFFERDING DE PRINTEMPS

COHÉRENCE VISUELLE



2023



BOFFERDING DE PRINTEMPS

NOTRE 6-PACK

RECTO



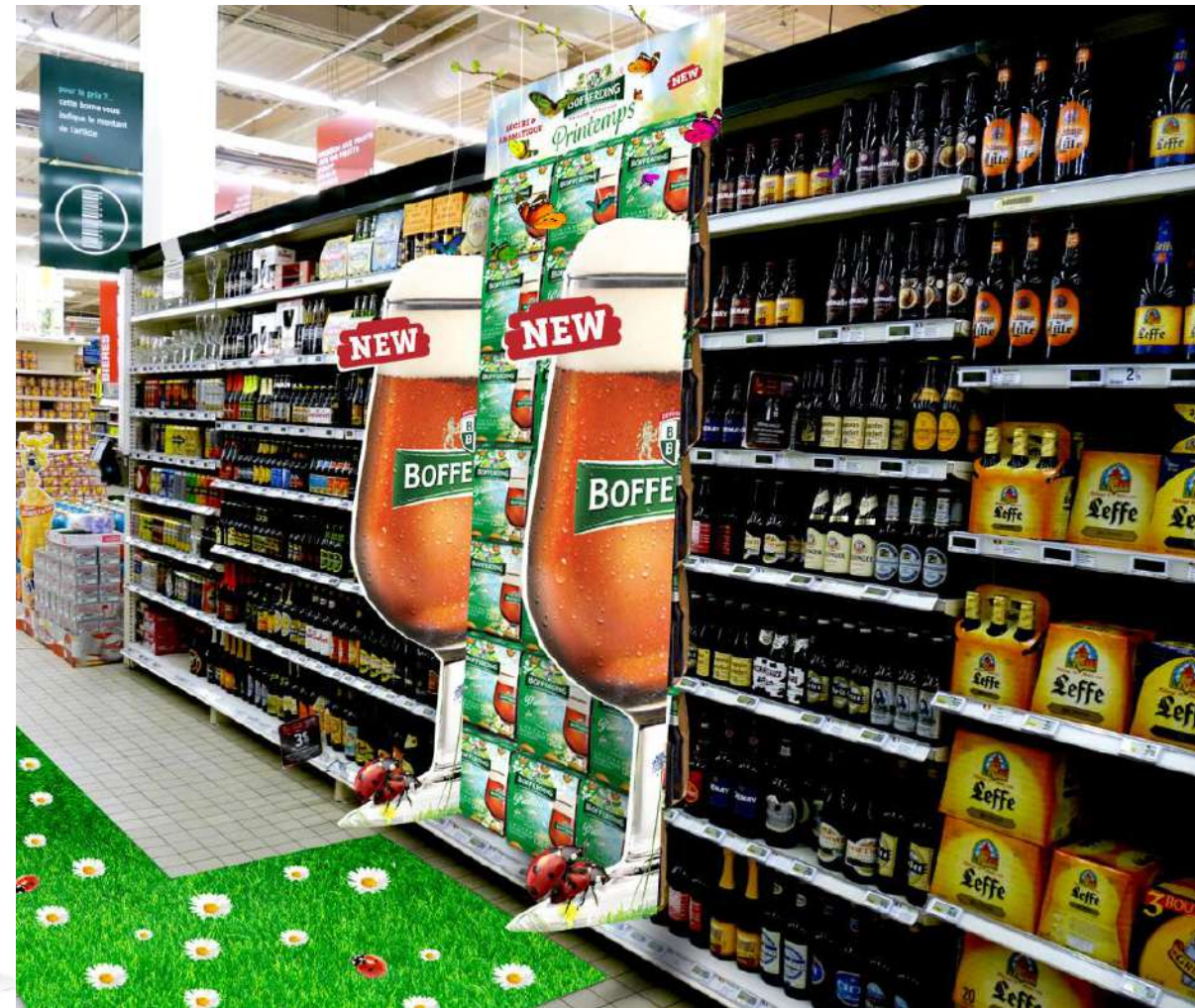
VERSO





BOFFERDING DE PRINTEMPS

PLV PRINTANIÈRE EN MAGASIN





BOFFERDING DE PRINTEMPS

ANIMATIONS & DÉGUSTATION DANS LES POINTS DE VENTE



DANS L'HORECA





BOFFERDING DE PRINTEMPS

PLV PRINTANIÈRE

UN SOUS BOCK TRÈS HOT



Recto



Verso



BOFFERDING DE PRINTEMPS

PLV PRINTANIÈRE

VERRE TULIPE





LÉGÈRE
& AROMATIQUE



BOFFERDING DE PRINTEMPS

HORECA

HABILLAGE DE LA FAÇADE DU BRAUSTUFF





BOFFERDING DE PRINTEMPS

RÉSEAUX SOCIAUX





BOFFERDING DE PRINTEMPS

MÉDIA

ABRIBUS (Réseaux Cactus)



Semaine 9



RADIO



Frais & Printanier
avec une pointe
d'humour

SPOT RADIO

PRINT



Luxemburger Wort



DIGITAL

Animation







Scannez
moi



**Merci pour votre
attention &
Dégustons !**

