FEDIL

Member News

BOFFERDING BIO : DU BIO ET DU LOCAL DANS UNE BOUTEILLE

En plus d'être être 100% naturelle depuis plus de 150 ans, Bofferding est la bière luxembourgeoise par excellence : « De Beier Vun Hei ».

Pour sa dernière innovation Bofferding a donc mis le meilleur du Luxembourg en bouteille : une bière Bio et locale – de la matière première au brassage !

En effet, le Luxembourg a un terroir exceptionnel et du savoir-faire à revendre. Bofferding a ainsi mis en place un partenariat avec l'IBLA (Institut fir Biologësch Landwirtschaft an Agrarkulturafin) de promouvoir la filiale d'orge brassicole biologique au Luxembourg. Donner de l'ampleur aux circuit-courts et en faire profiter le plus grand nombre : voilà la vertu d'un tel programme.

Á Bascharage, les maîtres-brasseurs ont créé la Bofferding Bio à partir de ces orges biologiques luxembourgeoises. Une bière brassée dans le respect de la tradition. Le résultat est une bière blonde de type Pale Lager facile à boire offrant un goût légèrement houblonné avec des notes de céréales. Sa belle robe dorée et limpide dévoile une belle pétillance et un délicat équilibre entre douceur et fraîcheur.

Le design des emballages traduit également cette histoire : de la fraicheur et de la Bio prenante racine dans le terroir Luxembourgeois. Enfin, pour aller au bout de ses idées, la marque a choisi d'élaborer ce design avec une agence 100% local, Binsfeld à Luxembourg.

Dans un premier temps, la Bofferding Bio sera disponible à partir du 8 juin en exclusivité chez Cactus, puis à partir du 15 juin, dans tous les autres supermarchés du pays ainsi que dans les points de vente Horeca.

Selon, Frédéric de Radiguès « Ceux qui me connaissent savent que j'adore la terre et ce partenariat avec des agriculteurs Luxembourgeois me tiens particulièrement à cœur afin de vous offrir un merveilleux produit issus de notre terroir ».