



# SAVEUR DE L'ANNÉE RESTAURATION

DES PRODUITS SAUVoureux, NOTÉS PAR  
DES PROFESSIONNELS ET DES CONVIVÉS



## BIÈRES AROMATISÉES

### AFFLIGEM FRUITS ROUGES



#### Secteurs d'activité :

- Restauration commerciale
- Débits de Boisson

#### Descriptif & Avantages :

L'alliance de la fraîcheur des arômes naturels de Fruits et de l'opulence d'une bière de haute fermentation donne à Affligem Fruits Rouges un caractère authentique et une vivacité rafraîchissante.

#### Usage et Mise en œuvre :

Affligem Fruits Rouges se déguste frais à la pression. Pour apprécier toutes les saveurs d'Affligem Fruits Rouges, il est conseillé de servir le produit entre 6° et 8 °C dans un verre à calice.

#### Composition :

Eau, Malt d'orge, sirop de sucre inverti, sirop de sucre, jus de fruits rouges concentré, houblons, arôme naturel fruits rouges, stabilisant : alginate de propylène glycol, antioxydant : acide ascorbique.

#### Mode de conservation :

À conserver au frais avant consommation.

#### Conditionnement :

Fût de 30 L

#### **AFFLIGEM**

Cédric Barbier (Chef de Produit Sénior Spécialités),  
Yoann Hellot (Assistant Chef de Produit Spécialités)  
Heineken Entreprise  
19, rue des deux gares - 92500 Rueil Malmaison,  
Tél : 01 47 14 49 95 - Fax : 01 47 14 28 61  
yoann.hellot@heineken.fr,  
[www.affligem.fr](http://www.affligem.fr)

**Heineken**  
France