

Mademoiselle Or et  
Monsieur Houblon ont  
convolé en justes noces  
le 22 septembre 2010.

De leur union est née la  
**24 carats...**

Paris, le 22 septembre 2010  
La SAS i-bière est ravie de  
vous faire part de la nais-  
sance de la 24 carats, fruit du  
mariage de l'or et du  
houblon.

Une bière  
glamour et chic :  
une vraie révolution dans  
le monde brassicole !

La bière est un produit noble, issu  
du terroir. Elle est partagée dans  
les moments de convivialité.

Depuis peu, le consommateur est  
en demande de bières spéciales,  
originales et conceptuelles.

En 2010, la Bière devient un produit  
de luxe, au même titre que d'autres  
alcool raffinés.

La 24 carats est l'excellence de la  
bière : elle allie l'élégance, la féerie  
des paillettes d'or tournoyant dans  
le verre, aux bienfaits que l'or et la  
levure apportent à l'organisme.

**« La 24 carats est la première bière  
au monde contenant de véri-  
tables paillettes d'or pur. Depuis  
quelques années, l'innovation  
dans le secteur brassicole se fai-  
sait rare. La SAS i-Bière souhaite  
en lançant la 24 carats, révolu-  
tionner le monde de la bière et lui  
apporter une image glamour et  
chic, en corrélation avec l'évolu-  
tion de ses consommateurs qui  
se tournent de plus en plus vers  
des bières dites de spécialité. »**

explique Dorothee  
Lenen-Jankowiak,  
Directrice Marketing  
de la SAS i-Bière.

communiqué de presse 24 carats

# Il était une fois la 24 carats...



La 24 carats est une bière dorée, de fermentation haute, contenant des paillettes d'or alimentaire 24 carats. Le choix des houblons confère à cette bière de prestige une amertume franche et noble et une typicité indiscutable.

Richard Tocci, Président de la SAS i-Bière raconte l'histoire de la 24 carats :  
**« La 24 carats était en développement depuis plus d'un an et demi. En observant les fleurs de houblons, j'ai découvert qu'elles contenaient la lupuline, une poudre d'une incroyable couleur dorée. C'est la lupuline qui va donner à la bière son amertume si particulière. Afin de rendre à la bière ses lettres de noblesse, j'ai eu l'idée d'ajouter de l'or pur dans une bière de caractère, entièrement conçue et développée en France de façon artisanale. »**

La 24 carats est d'ailleurs conçue et fabriquée par la Brasserie du Pays Flamand. Elle s'inscrit dans la tradition des bières brassées en Flandre. Son petit côté sucré résiduel adoucit et équilibre sa forte personnalité en faisant de la 24 carats une bière forte et attachante.

## La 24 carats, véritable bijou !

La 24 carats se caractérise par une mousse blanche parsemée de paillettes d'or, abondante, une crème onctueuse à fines bulles. De couleur or doré abricot clair, sa robe est opalescente et très lumineuse.

Le caractère fruité et légèrement sucré domine. Il est accompagné d'une amertume très fine. L'amertume s'exprime de façon continue et subtile.

**« Les paillettes d'or en suspension, sur fond or pâle très clair surmonté d'un voile de crème, offrent une dégustation visuelle exceptionnelle. La 24 carats est un véritable bijou. »**

commente Elisabeth Pierre, biérologue.



## Composition

Eau, malts d'orge et de blé, houblons, levure et paillettes d'or alimentaire 24 carats. Elle ne contient pas d'OGM. Alcool : 9% vol.

Prix de vente public : 49,90 €  
Disponible dès maintenant sur  
[www.24-carats.com](http://www.24-carats.com)

## Contact

Dorothee Lenen-Jankowiak  
Tél. : 07.86.12.26.71  
E-mail : [dorothee@24-carats.com](mailto:dorothee@24-carats.com)

Tous les éléments graphiques sont disponibles dans l'Espace Presse du site internet  
[www.24-carats.com](http://www.24-carats.com) mot de passe : 24CARATS

24  
carats