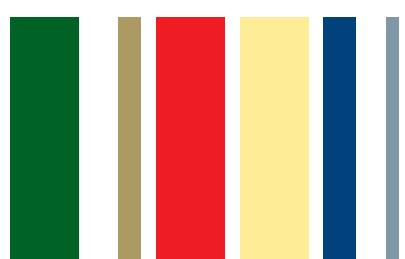




DÉCOUVREZ TOUTES NOS RÉFÉRENCES
EN FORMAT PRESSION 8 LITRES



THE BLADE
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE,
PRESSION OPTIMALE.



THE BLADE

LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ PRESSION PROFESSIONNELLE ET OPTIMALE...



DÈS LES PLUS PETITES ROTATIONS, The Blade permet de proposer aux clients une 1^{ère} offre bière ou une offre complémentaire à **LA PRESSION ; FORMAT PLÉBISCITÉ** par les consommateurs pour sa fraîcheur.

91%* de vos clients choisissent une bière parce qu'ils recherchent de la fraîcheur.

*Etude TNS Socodip Révélateur de comportements Février 2011

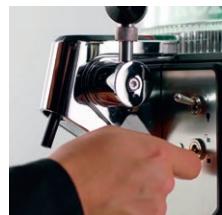
...GRÂCE À UNE MACHINE PRATIQUE, ROBUSTE ET FIABLE



QUALITÉ
PRESSION



SANS AJOUT
DE GAZ



30 JOURS
DE FRAÎCHEUR



LES ATOUTS DE THE BLADE



FACILITÉ
D'UTILISATION



FÛT
DE 8L



17,6 KG
PEU ENCOMBRANTE



SANS
SANITATION

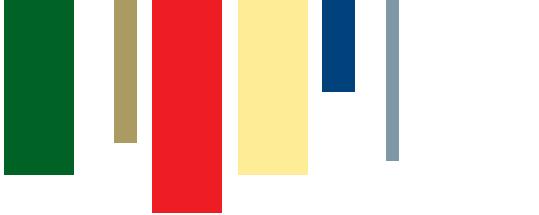


UN USAGE 100% POUR
LES PROFESSIONNELS

DÉJÀ 15 000 CLIENTS NOUS ONT FAIT CONFIANCE !

LE BON SYSTEME, AU BON ENDROIT





LES CLIENTS EN PARLENT !

66

Geoffroy Laroche,

Directeur des ventes Brasserie Mauro, Antibes

Par rapport à la région, à la typologie de clients, à la saisonnalité, ce système est complètement adéquat. En termes de qualité, de réapprovisionnement, de limitation de pertes, ça n'a rien avoir. Ça a vraiment révolutionné !

Cyril,

Gérant de la Brasserie Le Forville, Cannes

Le gros avantage du Blade : 8 litres, ça passe très vite. C'est simple, c'est rapide, c'est efficace. Il n'y a pas de pertes sur le 1er tirage. Dès qu'on l'enclenche, c'est prêt à l'emploi. Ça c'est génial !

Jean-Phi,

Restaurant Arty, Paris II

Ça me permet d'avoir une offre complémentaire donc j'ai 2 Blade : un sur la Birra Moretti et un sur l'Edelweiss ce qui me permet d'avoir une bière blanche en bière pression. C'est direct, il n'y a pas de pertes de temps ni de pertes de produit ce qui est toujours intéressant pour un commerçant. **Aujourd'hui, on est très contents, cela nous permet aussi de faire tourner les produits et donc de se démarquer par rapport à la concurrence.**

Timothée,

Manager du restaurant Père et Fils, Montreuil

Le choix du Blade nous a permis d'apporter la pression bière car on n'a pas la place d'installer une pression conventionnelle avec un fût et une bomonne de CO2. On a choisi le Blade car ça permet de le brancher sur le plan de travail, rapidement, facilement de façon à avoir une bonne bière dans les meilleures conditions. **L'avantage du Blade pour nous c'est de pouvoir passer d'un fût non alcoolisé le midi à un fût alcoolisé pour le soir et proposer une bière pression pour nos afterwork !**

”



**Avec l'application Place Blade disponible sur Play Store et Apple Store,
PRÉVISUALISEZ LA MACHINE EN 3D DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT.**



UNE GAMME VARIÉE CRÉATRICE D'OPPORTUNITÉS

VOUS N'AVEZ PAS DE PRESSION ?

Installez une offre bière dans votre établissement simplement et sans contrainte.

	Heineken	Affligem Blonde	Birra Morretti	Tiger	Heineken 0.0
RESTAURATION TRADITIONNELLE	X	X			X
RESTAURATION ITALIENNE		X	X		X
RESTAURATION ASIATIQUE	X			X	X
SALLE DE SPORT	X				X
HÔTEL	X	X		X	X
BAR À VINS		X	X		X

- ▶ L'installation d'un Blade double la croissance volumes bière dans les **PDV sans pression**.
- ▶ **96% des volumes du Blade sont incrémentaux** pour ces établissements*.

VOUS AVEZ DÉJÀ DES BECS SUR UN TIRAGE TRADITIONNEL ?

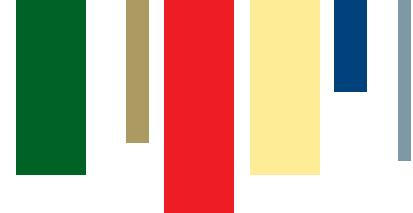
Diversifiez votre offre plus facilement sans risque de rotations.

	Affligem Légère	Affligem Fruits rouges	Lagunitas	Hapkin	Heineken 0.0	Edelweiss	Desperados	Affligem de Noël
BRASSERIE	X	X	X	X	X	X		X
BAR PUR			X		X	X	X	X
BAR À AMBIANCE	X	X	X	X	X		X	X
BAR À BIÈRES	X	X	X	X	X			X
PUB			X	X	X		X	X
HÔTEL	X	X	X	X	X	X		X
CAMPING	X	X	X		X	X	X	
SALLE DE CONCERT	X		X	X	X	X	X	

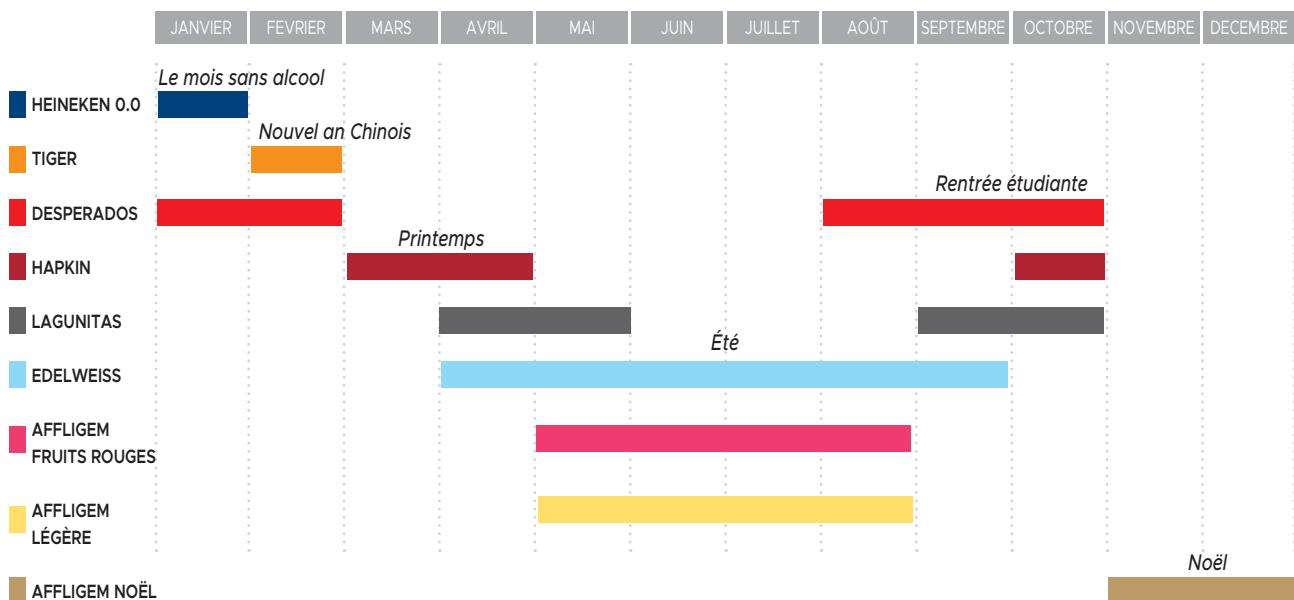
- ▶ Installer un Blade en complément d'un autre tirage pression apporte de la croissance.
- ▶ **68% des volumes apportés par le Blade sont incrémentaux** dans ce cas* .

QUEL QUE SOIT VOTRE ÉTABLISSEMENT,

osez mettre en place **Heineken 0,0%** à la pression comme **alternative responsable**.



DES MARQUES DIVERSES POUR ANIMER VOTRE OFFRE TOUTE L'ANNÉE



RÉFÉRENCER 2 MACHINES OFFRE PLUS DE CHOIX À VOTRE CLIENTÈLE ET PERMET DE DÉVELOPPER VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES VIA DES MARQUES DE DIVERSITÉ PLUS VALORISÉES!

Le saviez-vous ?

La catégorie dans laquelle les consommateurs perçoivent une bière influence le prix qu'ils sont prêts à payer pour cette bière. Ex : A même degré d'alcool, un consommateur est prêt à payer plus cher une bière blonde "du monde" (Tiger, Birra Moretti) qu'une bière blonde "internationale" (Heineken).

	Indice prix vs Heineken	Prix moyen constaté (25cl)	CATÉGORIES
► Heineken	100	3,40 €	Bières Blondes
► Heineken 0.0%	95	3,25 €	Bières Sans Alcool
► Affligem Blonde	112	3,80 €	
► Affligem de Noël	112	3,80 €	Bières d'Abbaye
► Affligem Légère	110	3,75 €	
► Affligem Fruits Rouges	115	3,90 €	
► Lagunitas	120	4,10 €	Bières Craft
► Hapkin	116	3,95 €	
► Birra Moretti	106	3,60 €	Bières du monde
► Tiger	109	3,70 €	
► Edelweiss	106	3,60 €	Bières Blanches
► Desperados	110	3,75 €	Bières Festives

HEINEKEN



150 ans d'histoire

En 1873, un jeune entrepreneur du nom de Gerard Adriaan Heineken se prend de passion pour la fabrication de la bière. Il achète alors une brasserie dans ce qui est aujourd'hui le centre d'Amsterdam et crée la recette si reconnaissable de la bière Heineken.

Aujourd'hui, c'est Charlène Heineken, 4^{eme} génération de la famille, qui est la garante de cet **héritage brassicole**. Gerard Heineken a de quoi être fier car sa bière, présente dans plus de 190 pays, est toujours synonyme de **qualité** et de **savoir-faire** depuis plus de 150 ans.



Heineken c'est 4 ingrédients...



...et rien d'autre.

"À part du savoir-faire !"

Une recette inchangée depuis 1873. Une Heineken, c'est 28 jours de brassage, contre 14 pour toute autre bière de type lager. Cette durée de brassage associée à une **double fermentation** et des ingrédients de qualité, font de Heineken une bière de qualité aux notes houblonnées.



Accords mets & bière

Apéritif

Salés, crudités, charcuterie douce comme la mortadelle, bouchées asiatiques, petits feuilletés.

Plat

Viande rouge froide, poissons blancs, carpaccio, viandes blanches, pâtes, pizza.

Fromage

Cantal, Tome, fromages à pâte pressée non cuite.

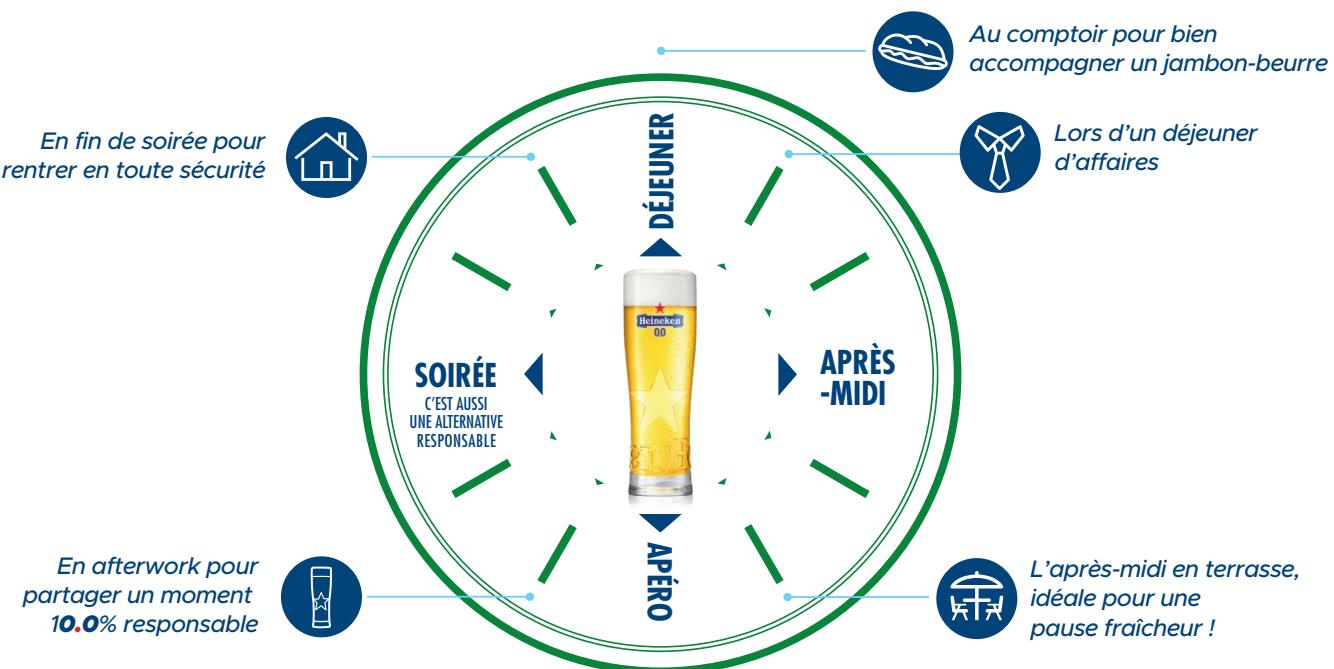
HEINEKEN 0.0

Soyez précurseur
en installant
Heineken 0.0 en Blade,
la 1^{ère} offre pression
0.0% d'alcool disponible
sur le marché français

Forts de leur savoir-faire depuis 1873, nos maîtres brasseurs ont fait appel à leur expertise pour créer Heineken 0.0. C'est une bière, préparée et brassée avec la levure «A» spécifique à Heineken. Elle est fermentée puis désalcoolisée grâce à **un procédé unique** pour obtenir une bière blonde **savoureuse et sans alcool**.



Idéale pour tous les moments sans alcool



Degré d'alcool : 0% | Acidité ●●●● | Douceur ●●●● | Amertume ●●●●

AFFLIGEM Blonde

Bière d'abbaye douce et savoureuse

Nées en Belgique en **1074**, les bières d'Affligem sont issues d'un savoir-faire et d'une exigence qui ont traversé les siècles. Un héritage qui se poursuit encore aujourd'hui, au travers de brassins de haute qualité, **toujours brassés en Belgique**, près de l'Abbaye.



Accords mets & bière

- Apéritif :** Cake salé
Entrée : Foie gras
Plat : Gibier
Fromage : Port salut, bleu



“ Aujourd’hui toujours garants du goût, les moines approuvent chaque année, avec soin, les brassins d’Affligem ”

Degré d'alcool : 6,7% | Acidité ●●●● | Douceur ●●●● | Amertume ●●●●

AFFLIGEM de Noël

Brassin N°1 en volumes sur le marché des bières de Noël*



Les bières de noël, une tradition brassicole millénaire

Au Moyen-Age, Affligem de Noël était offerte par les moines, en fin d'année, aux passants qui frappaient à leur porte pour demander le gîte et le couvert.

Complexe et intense, cette bière à la robe de topaze brûlée se démarque par ses tonalités de miel, de fruits secs et de noix torréfiées, qui lui confèrent une rondeur et une générosité gustative inégalées.



Accords mets & bière

- Apéritif :** Boudin truffé, Bretzel
Entrée : Escargots de Bourgogne, Foie gras
Plat : Chapon rôti accompagné de marrons
Dessert : Macarons, Gaufres

Degré d'alcool : 6,2% | Acidité ●●●● | Douceur ●●●● | Amertume ●●●●

*Donnée Gira Bières 2018.

AFFLIGEM Légère 4,6°

Bière d'abbaye légère et rafraîchissante



- Une offre idéale en **1^{er} boc** pour la **restauration du midi** où le degré d'alcool peut être un frein.
- Un produit différenciant **léger ET avec du goût** qui répond aux attentes des consommateurs



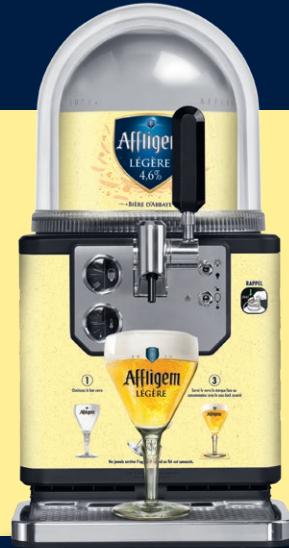
Accords mets & bière

Entrée : Assiette de crudités, salade composée avec dés de jambon sans épices.

Plat : Poisson en papillote, burger classique, pâtes, rizotto, tartare de viande ou poisson peu relevé.

Fromage : frais et pas fort en goût

Dessert : charlotte aux fruits, dessert à base de banane ou biscuit au citron.



Arômes : Une bière avec une amertume délicate et aux notes délicatement fruitées.

Degré d'alcool : 4,6% | Acidité ●●●● | Douceur ●●●● | Amertume ●●●●

AFFLIGEM Fruits Rouges

Bière d'abbaye aromatisée aux fruits rouges

- Une offre fruitée **pour attirer une clientèle nouvelle**
- Une bière gourmande **particulièrement appréciée en saison estivale**



Accords mets & bière

A servir accompagné de préférence de poissons crus, plats sucrés ou salés accompagnés de groseilles ou framboises, fromages de terroir ou dessert au chocolat.



Arômes : Un mélange harmonieux de saveurs fruitées. La gourmandise des fruits rouges (fraise, framboise, cerise) avec un bel équilibre entre le sucré, l'acidulé et l'amertume.

Degré d'alcool : 5,2% | Acidité ●●●● | Douceur ●●●● | Amertume ●●●●

LAGUNITAS IPA

Née en californie en 1995

Le saviez-vous ?

Notre IPA (India Pale Ale) est née à Petaluma, Californie en 1995 ! La première fut brassée par Tony Magee qui prit le pari de mettre en avant les houblons locaux, à une époque où personne ne croyait en ce style de bière amère. Elle reprend tous les codes de la côte ouest avec une franche amertume fruitée et de la rondeur. 25 ans plus tard on utilise toujours la même recette !



Couleur :

Couleur **blonde très soutenue**, blond vénitien, **or cuivré**, on pourrait presque dire ambre clair. Bref, c'est beau ! Malgré la densité de la couleur, une belle transparence, de la brillance et des reflets lumineux pour illuminer vos soirées.



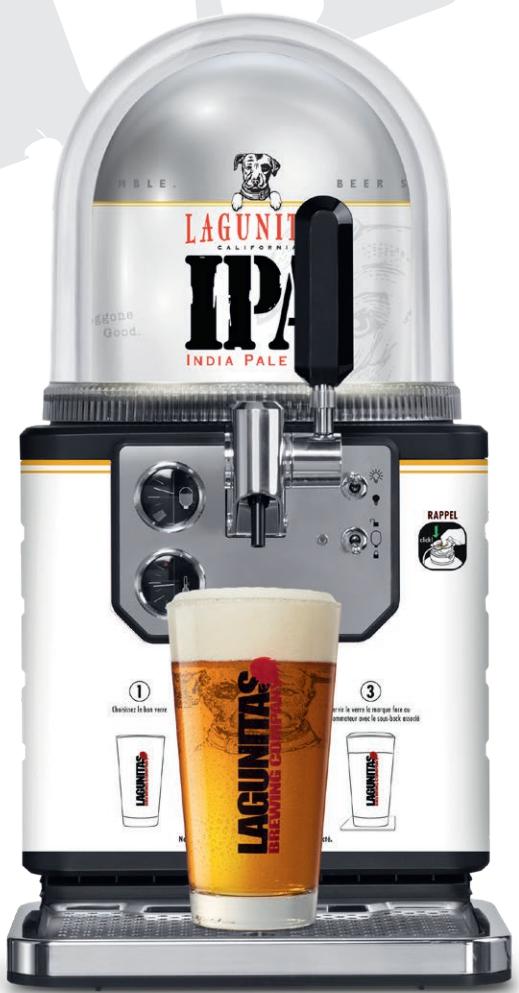
Nez :

Un nez vif et puissant qui nous rappelle sa Californie natale. Le **dry hopping** permet de faire ressortir toutes les **notes fruitées** typiques des IPA californiennes, le pamplemousse, la mandarine ainsi que le côté floral.



Bouche :

Une IPA ronde et accessible. Une pointe d'orge malté caramélisé qui procure la richesse nécessaire pour adoucir l'**explosion amère** des houblons. Parmi les malts utilisés, le Munich malt donne du corps et de la rondeur alors que les houblons, principalement Cascade, Centennial, Zeus, Willamette... vont créer une **explosion aromatique** chargée en agrumes. Une gorgée en appelle une autre.



Accords mets & bière

L'aromatique de Lagunitas IPA est riche mais accessible, elle plaît à beaucoup de palais et peut accompagner un large choix de mets :

Viandes grillées, Huitres, BBQ, Fromages bleus, ...



HAPKIN

Bière belge de fermentation haute au caractère inégalable grâce à une méthode de brassage unique



Le saviez-vous ?

Hapkin est brassée selon une **recette datant de 1117**. À cette époque, le comte de Flandres Boudewijn VII Hapkin (1093-1119), surnommé « à la hache », donnait aux moines de l'abbaye Ter Duinen en Houtland l'autorisation de brasser une bière belge de fermentation haute pour ses courageux soldats.

Plus de 900 ans plus tard, le savoir-faire HAPKIN perdure avec cette **bière blonde des Flandres** généreuse, au profil aromatique puissant. Ses **différents houblons**, dont les variétés Monroe et Saaz, sont **ajoutés en 4 fois** au cours du processus de brassage, apportant une touche fruitée à sa douce amertume.

Des qualités exceptionnelles reconnues par ses pairs, puisqu'elle a remporté 2 médailles d'or en 2017 : dans la catégorie «Strong Ales» lors des «International Brewing Awards» et aux «Brussels Beer Challenge».



Accords mets & bière

Entrée : Harengs, pâtés de tête, boudins

Plat : Gibier accompagné de fruits cuits, poulet grillé relevé

Fromage : gouda vieux de 3 ou 4 ans, Comté de 24 mois, fromages à croûtes lavées comme l'époisses, le langres ou le maroilles.

Dessert : tartes aux fruits, panettone aux fruits confits, gâteaux traditionnels à base de biscuit



BIRRA MORETTI



Bière italienne symbole de la qualité, de l'authenticité et de la tradition

En 1859, Luigi Moretti décida de fonder la «fabbrica di birra e Ghiaccio» à Udine dans le Nord Est de l'Italie. Depuis, la birra Moretti accompagne le quotidien de tous les italiens : la **première bouteille** de Birra Moretti a été **vendue** pendant l'été 1860 **pour célébrer l'unification de l'Italie.**

Le saviez-vous ?

Sa recette fut développée dans l'optique de pouvoir se marier à la perfection avec la gastronomie traditionnelle italienne des repas de fêtes.



Luigi Moretti



Accords mets & bière

Entrée : Pizza traditionnelle, crudités accompagnées de mozzarella, charcuterie douce, jambons fins

Plat : Pâtes, moules, poisson blanc en papillote, viande blanche

Fromage : à pâte cuite, tomme ou fromage frais, Ricotta

TIGER

La bière blonde emblématique d'Asie née à Singapour en 1932

La bière Tiger® fut brassée pour la toute première fois en 1932 par Asia Pacific Breweries, auparavant connue sous le nom de Malayan Breweries. Tiger® a connu son succès européen peu après que les soldats anglais de la Seconde Guerre mondiale en eurent ramené au pays. À l'heure actuelle, Tiger® est **LA marque premium de bière asiatique**, disponible dans plus de 60 marchés à travers le monde.



La qualité de la bière Tiger® a été récompensée par plus de 40 prix internationaux dont la Médaille d'Or en 2004 à la prestigieuse World Beer Cup !

Une offre différentiante, parfaite pour des établissements à concept asiatique : bobuns, vietnamiens, chinois généralistes, restaurants karaoké,...etc.

En effet, la saveur tropicale du malt et les épices du houblon de la bière Tiger® se marient à merveille avec les plats typiquement asiatiques, tout particulièrement avec la coriandre et la citronnelle.



Couleur :

Tiger® se distingue par sa couleur dorée unique.



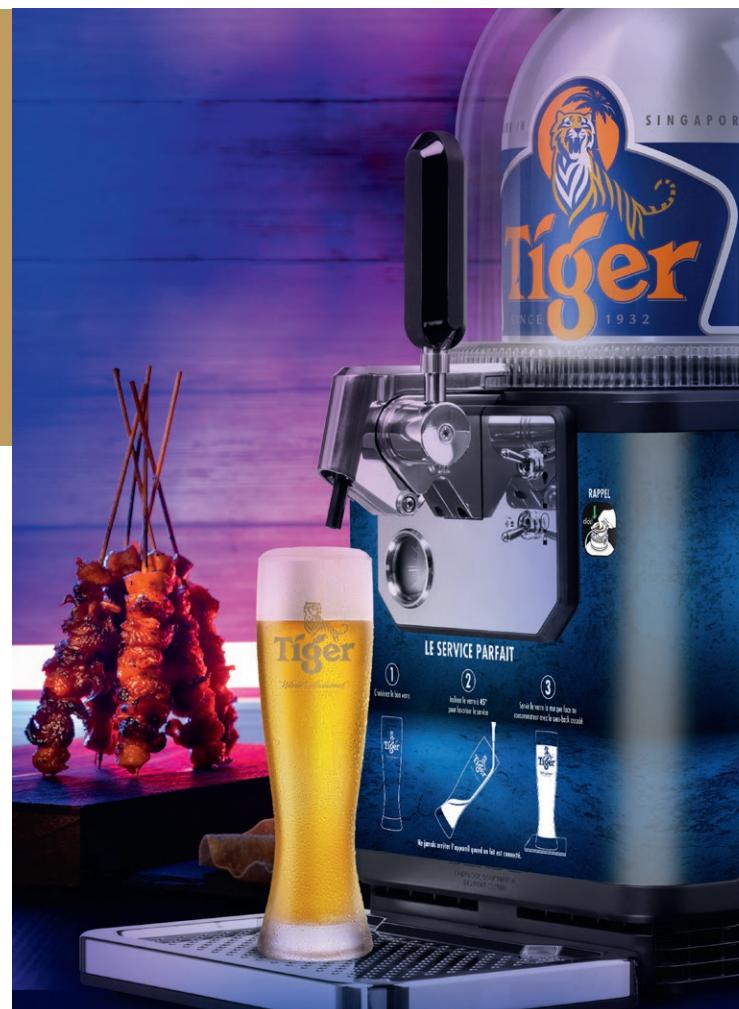
Nez :

Malt aux saveurs tropicales et houblon épicé.



Bouche :

Tiger® est une bière blonde riche en goût. Accessible à tous les palais grâce à son amertume modérée. Servie bien fraîche, le malt au goût pur et onctueux est immédiatement perceptible.



Degré d'alcool : 5%

| Acidité



| Douceur



| Amertume



EDELWEISS

Savoir-faire brasseur depuis 1646

Le saviez-vous ?

Edelweiss, bière blanche de fermentation haute non filtrée, est une **Weissbier de tradition autrichienne**, brassée à partir de malt d'orge et de malt de blé.

C'est à Salzbourg, en 1646, que notre recette originale a été brassée pour la première fois.

Notre savoir-faire s'est transmis de génération en génération et confère à notre bière son goût unique.

Idéale pour se rafraîchir, Edelweiss blanche saura séduire tous les palais.



Conseils d'accords mets & bière

Bière blanche à servir bien fraîche et qui s'accompagne parfaitement de mets salés et sucrés (poissons crus, crudités, charcuterie fine, fromages doux comme chèvre frais)



Couleur :

blanche dorée, légèrement trouble.



Nez :

fruité et épicé.



Bouche :

notes acidulées, légèrement fruitées, une très belle longueur en bouche, et une amertume délicate.

Degré d'alcool : 5%

| Acidité ●●●● | Douceur ●●●● | Amertume ●●●●

DESPERADOS

Une marque pionnière depuis 1995



Un produit hybride à la frontière entre bière et spiritueux.

La bière Desperados est aromatisée à la tequila et présente une robe d'un jaune soleil, limpide et brillante. Elle offre un goût puissant et prononcé en bouche, avec de subtiles notes citronnées et quelques touches épicées.

La bière préférée des 18-24 ans dans un format pression plus avantageux pour les consommateurs

- Une meilleure expérience de dégustation avec une bière assurément plus fraîche
- Un format prix plus attractif que la bouteille (25cl vs 33cl)
- Un produit qui se travaille aussi en cocktail !



Le saviez-vous ?

Contrairement aux idées reçues, Desperados a été créée en 1995 en Alsace ! Son goût résolument unique provient de l'association d'une bière blonde **100% pur malt d'orge d'origine française** avec des arômes de Tequila.

Portée par un esprit d'audace et d'anticonformisme, la marque ne cesse de se réinventer. Chaque année depuis 1999, Desperados et le collectif d'artistes 9ème Concept donnent à des talents émergents l'opportunité de partager leur vision de l'art urbain au plus grand nombre en réinventant le design de la bouteille de Desperados Original.



Couleur :

mousse extrêmement blanche, épaisse et abondante.



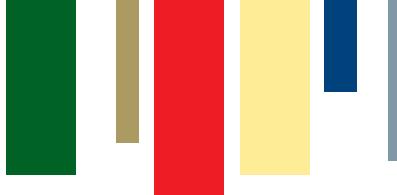
Nez :

La bière Desperados dégage de subtiles notes d'agrumes et de citron.



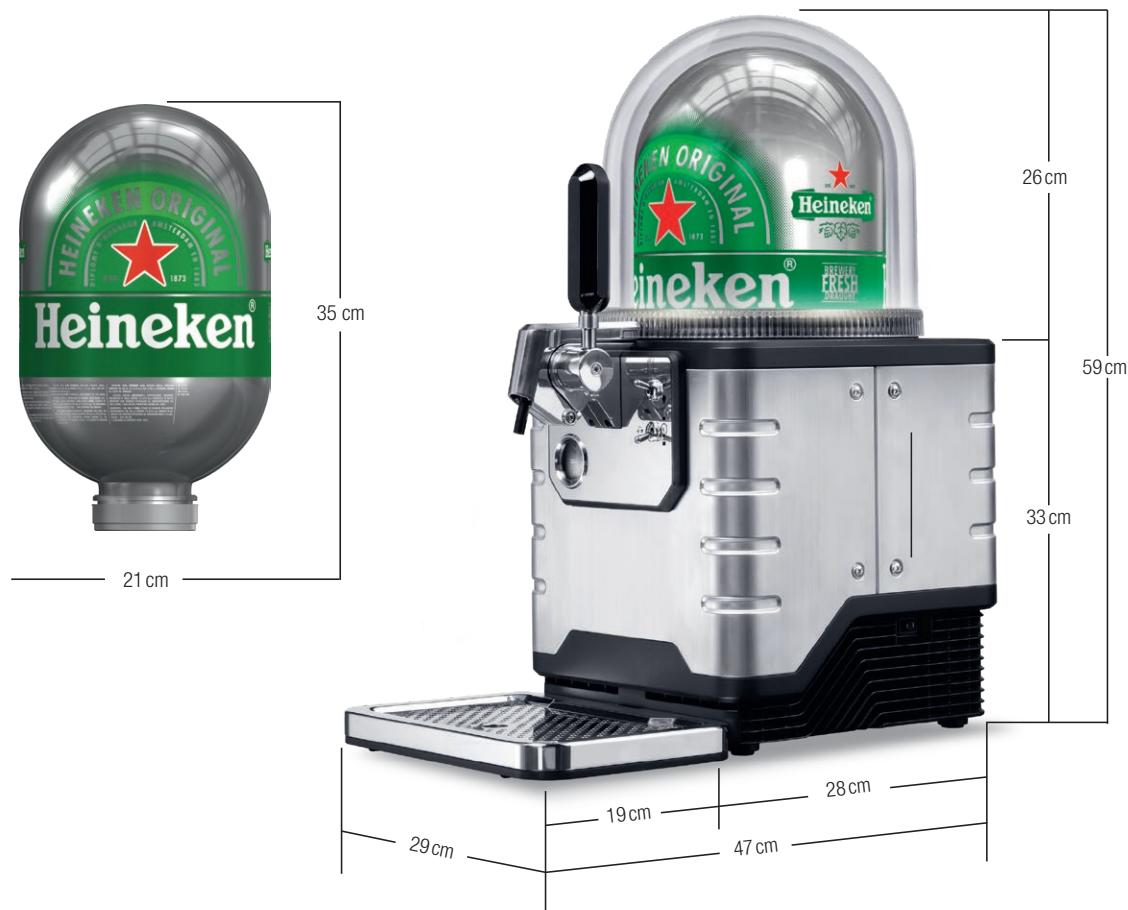
Bouche :

Son goût est puissant et prononcé où dominent les saveurs citronnées et quelques notes épicées.



THE BLADE

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE,
PRESSION OPTIMALE.



**HEINEKEN ET VOTRE
DISTRIBUTEUR VOUS
ACCOMPAGNENT**

CONSIGNE
Fût vide et carton
d'emballage à
retourner à votre
distributeur

SAV
En cas de panne,
contacter le service
technique de votre
distributeur

Valeur de
la machine mise
à disposition
399€

Pour avoir plus d'informations sur l'utilisation de la machine, la gamme disponible et des réponses aux questions fréquentes, rendez-vous sur le site : **fr.blade.shop** et sur notre page **Youtube** pour les réponses aux questions SAV fréquentes.

