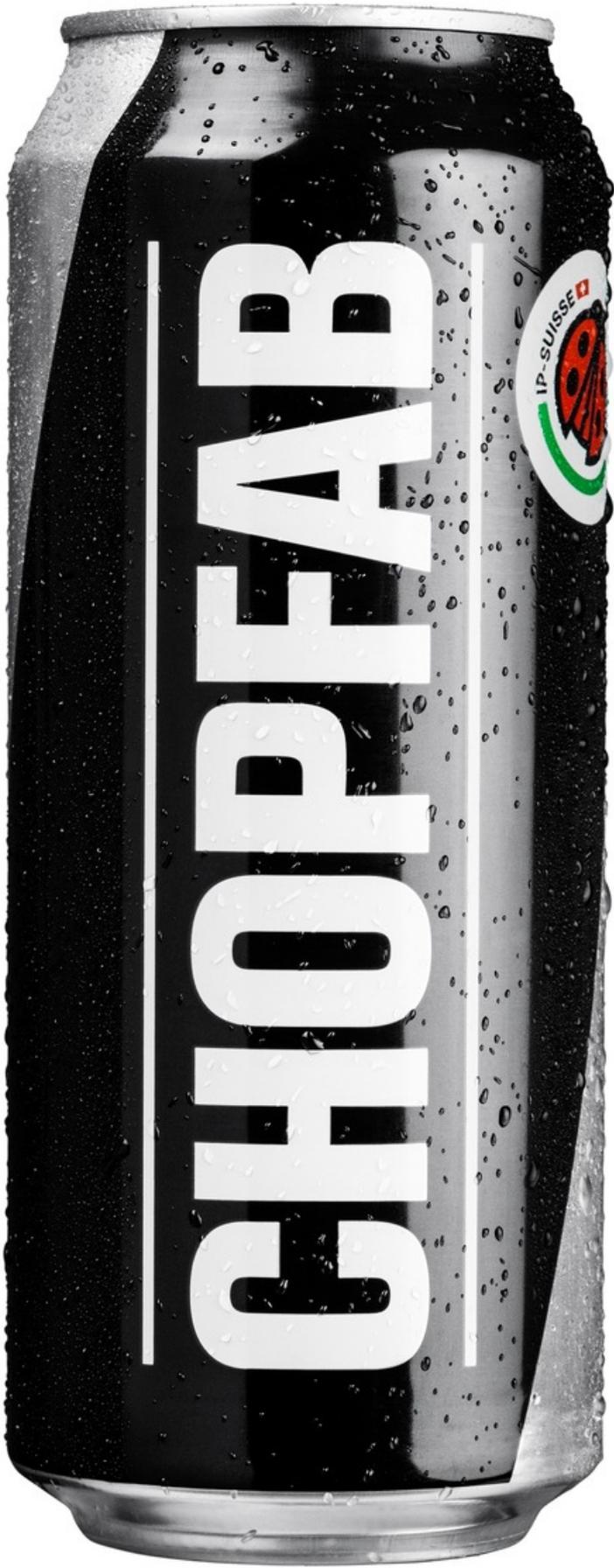


# Doppelleu Boxer AG

---

31.03.2021 - 05:46 Uhr

**Savourez une bière en toute bonne conscience avec la nouvelle Chopfab IP-SUISSE au malt d'orge issu de production suisse intégrée.**



CHOPFAB



**Une nouvelle étoile brille au firmament des bières brassées avec des ingrédients nationaux: la Chopfab IP-SUISSE est la première bière à fermentation haute avec du malt d'orge suisse vendue en canette.**

### L'idée

Afin de renforcer le programme IP-SUISSE chez Denner, le détaillant, qui accorde une grande importance stratégique à ce programme, était à la recherche d'un partenaire pour élaborer ensemble un concept de bière suisse de production intégrée, de manière innovante, jeune et dynamique. Pour une fois, un autre style de bière qu'une lager classique était souhaité. Rien d'étonnant à ce qu'un partenariat ait vu le jour avec Doppelleu Boxer AG, la brasserie désignée Craft Brewer of the Year international 2019 par le Meininger's Beer Award.

### IP-SUISSE

C'est en mars 2019 que de premières discussions ont été menées sur une bière représentant le programme IP-SUISSE de Denner dans l'assortiment de bières. Sous la coordination d'IP-SUISSE et en collaboration avec IG Mittellandmalz, la première moisson de l'orge cultivée sur les champs des paysans IP-SUISSE a pu avoir lieu au mois de juin 2020.

Au début de ce partenariat exceptionnel, le bilan de masse est appliqué pour l'orge IP-SUISSE. Cela permet d'acquérir davantage d'expériences durant la semence, la récolte et la production, et de les intégrer aux prochaines étapes de la production agricole. A long terme, l'objectif collectif est de réduire progressivement le bilan de masse. C'est pourquoi la nouvelle génération de graines a été semée en 2020 afin qu'elle puisse arriver à maturation d'ici à 2021.

### Le type de bière

Dès le départ, il était évident que le nouveau membre de la famille Chopfab serait proposé en canette. La création se distingue par ses délicates notes de houblon et de levure, typiques pour une bière brassée avec une levure à fermentation haute. Chopfab IP-SUISSE est une bière naturellement trouble qui s'inscrit dans la catégorie des Swiss Golden Ale.

### Le houblon

Alors que les variétés Kazbek et Cascade confèrent à la bière une note d'agrumes, le houblon amérissant Herkules apporte son arôme fort et corsé.

### Le malt

Issu de IP-SUISSE dans le respect du bilan de masse, le malt Pilsner de culture suisse est prédominant. L'ajout de malt Carahell et de malt de froment confère à la bière son corps équilibré, son arôme légèrement malté et sa belle mousse. Au final, on obtient une création au corps svelte et au goût exceptionnel.

### Les accords

La Chopfab IP-SUISSE s'accorde avec des mets bien helvétiques. Elle accompagne parfaitement une tendre escalope à la crème, une salade de saucisse et fromage, du fromage d'Italie cuit au four ou d'autres spécialités du terroir. Avec une teneur en alcool de 4,9% et un indice d'amertume de 18, il s'agit d'une bière légère qui étanche les plus grandes soifs.

### Disponibilité

Développée spécialement pour Denner, la canette Chopfab IP-SUISSE est disponible dans tous les magasins Denner de Suisse ou directement à la brasserie à Winterthur ou à Yverdon-les-Bains.

Doppelleu Boxer AG  
Industriestrasse 40  
CH-8404 Winterthur  
Telefon +41 52 233 08 70  
Fax +41 52 233 08 71  
[www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch) / [www.animal.wine](http://www.animal.wine)

### Medieninhalte



Chopfab IP-SUISSE