
DÉCOUVREZ



DÉGUSTEZ

Pour diffusion immédiate

COMMUNIQUÉ

**BRASSEURS DU MONDE, GAGNANT DU CONCOURS CTAQ
AVEC SA GAMME DE BIÈRES DÉGLUTÉNISÉES**

Montréal, le 29 novembre 2018 – Brasseurs du Monde a été nommé grand gagnant au prestigieux concours du *Conseil de la transformation alimentaire du Québec* (CTAQ) hier soir, au Hyatt Regency de Montréal, dans le cadre de la remise des prix *Innovation en alimentation*.

Le CTAQ a comme mission d’assurer la représentation, la promotion et la défense des intérêts de ses membres auprès des parties prenantes et de les appuyer dans l’atteinte de leur plein potentiel pour assurer la pérennité de l’industrie alimentaire au Québec.

Inscrite dans la catégorie **Boissons alcooliques fermentées**, c’est la **Gamme Dégluténisée** (un projet qui a vu le jour en juin dernier après 3 ans de recherche et comportant 4 bières en format canettes slim 355ml) qui a valu à **Brasseurs du Monde** son 1^{er} trophée **Lauréat Prix innovation en alimentation**, faisant de cette microbrasserie la première à recevoir ce prix. Ces quatre bières au profil de goût distincts; la Saison au thé vert, la Blanche au ginseng et au jasmin, la Pale ale belge et l’Ambrée aux herbes étaient servies lors du cocktail avant la remise de prix.

« Nous remercions chaleureusement toute notre équipe qui a fait de ce projet une réussite et aussi le jury du concours et surtout le consommateur qui aime nos bières dégluténisées. Il s’agit de la toute première gamme de bières dégluténisées élaborées au Québec et au Canada. D’ailleurs, à l’approche des fêtes, nous avons produit deux nouvelles saveurs que vous pouvez déjà trouver en tablette, soit une Stout à l’avoine et une Brune anglaise. » **exprime Gilles Dubé, président directeur général de Brasseurs du Monde.**

BrasseursDuMonde.com
3755, rue Picard, porte 2
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 1H3
Téléphone : 450 250-2611 / Télécopieur : 450 250-2600

DÉCOUVREZ



DÉGUSTEZ

Le processus de dégluténisation utilise des enzymes spécialement développées afin de fragmenter le gluten pour lui confiner moins de 20ppm, ce qui permet à la majorité des personnes souffrant d'intolérances ou d'allergies au gluten de consommer les bières dégluténisées sans inconfort. Ce procédé, qui a déjà fait ses preuves dans de nombreux pays, n'altère aucunement le goût de la bière. Pour davantage de détails sur le processus de dégluténisation, visitez notre site web au www.brasseursdumonde.com/deglutenisees.

« Nous avons constaté depuis plusieurs années que l'offre de produits adaptés pour les personnes sensibles au gluten est très limitée. Nous souhaitons offrir à notre clientèle sensible au gluten un produit offrant le goût, les arômes et une expérience de dégustation identique à celle d'une bière traditionnelle, sans les désagréments causés par le gluten. Après plusieurs années de recherche et développement, nous sommes très fiers de vous présenter notre gamme de bières dégluténisées. » **mentionne Gilles Dubé, président directeur général de Brasseurs du Monde.**

Depuis sa fondation en 2011 à Saint-Hyacinthe, Brasseurs du Monde innove constamment pour bonifier sa gamme de produits. Aujourd'hui, c'est 23 produits réguliers et plus d'une soixantaine de bières saisonnières et d'éditions limitées qui sont élaborées ici, au Québec, par une équipe de passionnés dirigée par Gilles Dubé et appuyée par le maître brasseur Dominic Charbonneau et le sommelier en bière Alain Thibault. Grâce à un solide réseau de distribution, les créations de Brasseurs de Monde sont disponibles dans plus de 2 200 points de vente et 300 restaurants à travers le Québec ! À ce jour, Brasseurs du Monde a récolté 60 médailles pour 29 de ses bières dont 3 championnes du monde dans diverses compétitions prestigieuses à travers la planète.

- 30 -

Source : Gilles Dubé
Président Directeur Général
450 250-2611, 222

BrasseursDuMonde.com
3755, rue Picard, porte 2
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 1H3
Téléphone : 450 250-2611 / Télécopieur : 450 250-2600