



**Chimay lanceert zijn eerste blikken:
de authenticiteit van trappist,
nu binnen handbereik**

Chimay, 25 juni – Chimay, de iconische naam onder Belgische trappistenbieren, schrijft een nieuw hoofdstuk in zijn geschiedenis met **de lancering van Goud, Tripel en Rood in blik**. Een gedurfde stap richting **moderniteit**, zonder ook maar iets af te doen aan het eeuwenoude erfgoed van de Abdij van Scourmont. Met dit nieuwe formaat nodigt Chimay iedereen uit om **de hand te reiken naar authenticiteit**, waar men zich ook bevindt.

Nieuw formaat, dezelfde kwaliteitseis

Deze nieuwe verpakking in blik – beschikbaar voor de iconische Chimay Goud, Rood en Tripel – sluit aan bij **de consumptiegewoonten van vandaag**: mobieler, vrijer, spontaner. Festivals, barbecues, wandelingen of weekendjes met vrienden... Het blik maakt het mogelijk om in alle eenvoud van uitzonderlijke trappisten te genieten, **zonder in te boeten aan smaak of kwaliteit**.

Dankzij een optimale bescherming tegen licht en zuurstof **blijven de aroma's net zo goed bewaard** als in de fles. De smaakbeleving blijft trouw aan de gekende kwaliteit van de Chimay-bieren.



« Net als onze bieren op fles en van het vat, profiteert ook onze variant in blik van een tweede gisting, rechtstreeks in het blik.

Dit proces van dubbele gisting ligt aan de basis van onze ambacht en garandeert bij elke slok de volle rijkdom en authenticiteit van onze bieren. »

zegt Pierre-Louis Dhaeyer,
algemeen Directeur Bieren en Kazen van Chimay.

CHIMAY

De hand reiken naar een nieuwe generatie consumenten

Deze lancering is de start **van een nieuw hoofdstuk voor Chimay**. Met het blik vindt het merk aansluiting bij een nieuwsgierige en actieve generatie, op zoek naar authenticiteit maar ook gehecht aan meer gebruiksgemak.

« Wij hechten veel belang aan **een kwaliteitsvolle beleving** van onze producten: thuis, in de horeca of voortaan ook buitenshuis. Het blik biedt een gebruiksgemak dat sterk gewaardeerd wordt door een jonger publiek. Chimay speelt daarop in met drie verschillende bieren, verkrijgbaar van het vat, op fles én in blik », bevestigt Pierre-Louis Dhaeyer.

Een modern gebaar dat geen afbreuk doet aan de fundamentele waarden: respect voor traditie, beheersing van het brouwersvak en maatschappelijke betrokkenheid. Trappistenbier moet immers aan strikte voorwaarden voldoen om het label van authentiek trappistenproduct te mogen dragen:

- Het moet binnen de abdij zelf gebrouwen worden, onder toezicht van de monniken.
- Het grootste deel van de opbrengsten gaat naar sociale hulpverlening.

Een assortiment om vanaf nu te ontdekken

Drie varianten zijn vanaf eind juni verkrijgbaar in blik (33cl):

- **Chimay Goud** – 4,8% vol.: licht, kruidig en verfrissend.
- **Chimay Rood** – 7% vol.: rijk, fruitig en rond.
- **Chimay Tripel** – 8% vol.: complex, kruidig en floraal.

Verkrijgbaar in voedingswinkels, bierspeciaalzaken, drankenhandels, ...

In Frankrijk enkel te koop in bierspeciaalzaken en gespecialiseerde winkels.

Reik de hand naar authenticiteit. Reik de hand naar Chimay.





Over de Chimay-groep

De kloosteractiviteit in Chimay begon in 1850. De Chimay-groep (Bière de Chimay, Chimay Fromage, Boissons Sambre et Meuse, Auberge de Poteaupré, Fondation Chimay Wartoise, Abbaye de Scourmont, Solidarité Cisterienne, enz.) stelt meer dan 250 mensen tewerk.

Anderzijds genereert de activiteit van de groep veel indirecte banen in de regio, vooral bij zuivelproducenten.

Naast een belangrijke menselijke dimensie, verbindt Chimay zich ook tot het respecteren van de natuurlijke grondstoffen. De brouwerij en de kaasmakerij van Chimay hebben sinds hun oprichting het grootste deel van de winst gedoneerd aan sociale doelen.

Meer informatie:

<https://chimay.com/>



Wist je dat?

Het Trappist-logo bevestigt dat het bier in de abdij zelf wordt gebrouwen, onder toezicht van de monniken, en dat het grootstedeel van de inkomsten bestemd is voor sociale doelen.

Alcohol schaadt de gezondheid

Perscontact:

Clara Poskin

clara@ribbonagency.be

+32 472 81 76 97

CHIMAY