



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - MAI 2025

Slash Berry : la nouvelle bière fruitée signée Brasserie Licorne

Brasserie Licorne continue de bousculer les codes avec sa gamme de bières de caractère aromatisées Slash. Après Slash Red, Slash IPA, Slash Mango et Slash Citrus, place à une nouvelle création fruitée : Slash Berry. Une bière unique aux arômes de framboise, cassis et mûre, disponible depuis les premières notes du printemps dans les enseignes de grande distribution et en réseau Cafés-Hôtels-Restaurants (CHR).

Une bière de caractère

Avec sa robe rouge profond aux reflets pourpres et sa mousse violacée, Slash Berry réinvente la bière rouge en lui apportant un caractère unique. Et pour cause : marquée par la framboise, le cassis et la mûre, elle combine la rondeur des fruits rouges à la richesse de goût d'une bière blonde à 8 % alc./vol. Son bouquet riche et intense s'équilibre ainsi entre gourmandise fruitée, touches biscuitées et notes herbacées. En bouche, une fine effervescence précède une amertume élégante qui vient alors parfaire son profil aromatique et révéler un goût franc mais peu sucré.

Une bière originale qui s'avère particulièrement authentique : élaborée sans colorants ni arômes artificiels, sa teinte vibrante provient d'un concentré de jus de carotte pourpre tandis que son goût prononcé est apporté par les arômes naturels des fruits.

Une bière inédite aussi, puisqu'aucune autre ne propose cette alliance de saveurs autour des baies rouges et noires.



DISPONIBLE SOUS LES FORMATS SUIVANTS :

GRANDE DISTRIBUTION



Tripack bouteilles 3 x 33 cl

Prix moyen généralement
constaté : 4,59 € TTC



Canette 50 cl

Prix moyen généralement
constaté : 2,09 € TTC

CHR



Fûts de 30 L et 15 L

Les accords mets/bières

Le goût fruité et légèrement amer de **Slash Berry** s'accorde avec bon nombre de mets, des grignotages salés aux plats les plus raffinés, en passant par la finger food.

Elle peut se marier, par exemple, avec des **amandes grillées**, des **olives marinées**, des **acras de morue** ou encore des **mini-burgers**.

En entrée, elle accompagne les propositions froides au poisson comme le **tartare** ou le **carpaccio** ou encore les **pizzas épicées** et les **tartes aux légumes**. Elle s'associe même avec la **volaille** et le **gibier**, et du côté du sucré, avec le **chocolat** et les **desserts aux fruits rouges**.



ASTUCE DE DÉGUSTATION

Slash Berry se consomme telle quelle ou peut être agrémentée de fruits rouges frais pour une version plus fruitée.





Slash : une marque qui écrit sa légende

Avec son **univers visuel coloré et son design à l'effigie d'une licorne sauvage**, Slash ne passe pas inaperçue dans les rayons et sur les cartes des cafés et restaurants. Sa singularité se poursuit jusque dans le verre...

Brassée en France avec exigence, sa gamme de bières aromatisées **allie savoir-faire traditionnel et créativité au profit de recettes uniques et intenses. Des références marquées par un goût unique, de la fraîcheur et du caractère.**

Avec ses **4 variétés fruitées - Red, Mango, Citrus et désormais Berry - et son IPA**, Slash se distingue depuis 2018 par la richesse de ses profils gustatifs.



Slash Red

DEPUIS 2018

Une bière qui sous l'apparente douceur de sa mousse rosée cache l'alliance rebelle de la cerise et de l'amande et offre une bière gourmande et rafraîchissante.

8 % alc./vol



Slash IPA

DEPUIS 2020

Née de l'alliance des houblons Mistral et Citra, cette bière à la robe blond doré dévoile une amertume franche et élégante, sublimée par un bouquet fruité intense et une touche herbacée délicate.

5.9 % alc./vol



Slash Mango

DEPUIS 2022

Une bière à l'amertume discrète qui laisse éclater un bouquet fruité exotique et acidulé mangue-passion pour un parfait équilibre en bouche.

8 % alc./vol



Slash Citrus

DEPUIS 2024

Une bière particulièrement rafraîchissante grâce à une palette aromatique combinant yuzu, pamplemousse, citron, citron vert et basilic et une fine pétillance.

4.5 % alc./vol



Slash Berry

DEPUIS 2025

Une bière unique, aux nuances pourpres, qui séduit par son goût peu sucré mêlant harmonieusement arômes fruités de framboise, cassis et mûre et amertume.

8 % alc./vol

DES BIERES EN PHASE AVEC LE SECTEUR...



Alors que les bières fruitées représentent la première évolution du marché des bières de spécialité en GMS (+18 % en valeur, +20 % en volume en 2024 versus 2023), **la gamme Slash suit la tendance avec une croissance de +45 % en valeur et +48 % en volume.**

Les rotations sont régulières sur toutes ses variétés et **Slash Citrus, dernière-née de la collection, a intégré le top 15 des meilleures références de bières aromatisées et fruitées** en boîte 50 cl.

Source : Circana CAM P13 2024, tous circuits GMS

... ET PRIMÉES



Slash s'est déjà illustrée à plusieurs reprises lors de concours spécialisés. Après trois médailles, dont une en or, au **World Beer Awards** en 2024, dernière reconnaissance en date : le **Concours Général Agricole 2025** où Brasserie Licorne a décroché **cinq médailles au total, dont trois pour la marque Slash.** Dans la catégorie « **Bière aromatisée à** », **Slash Red s'est, en effet, vue attribuer une médaille d'or, tandis que Slash Mango et Slash Citrus ont chacune remporté une médaille de bronze.**



À propos de Brasserie Licorne : Brasserie Licorne rayonne depuis Saverne, en Alsace, et perpétue un savoir-faire brassicole ancestral depuis 1845. Inspirée par le mythe de la licorne et animée par des valeurs de respect, de courage et de générosité, elle développe des bières d'excellence, alliant tradition et innovation. Brasserie à taille humaine, elle s'appuie sur un engagement profond pour la qualité et la créativité, avec une volonté constante de proposer des produits différents. C'est dans le partage de ces traits de caractère que continue de s'écrire sa légende, autour de marques fortes comme Licorne et Slash qui comptent des brassins emblématiques tels Licorne Black et Slash Mango. Avec 189 salariés et un chiffre d'affaires de 100 M € en 2024, Brasserie Licorne s'impose principalement en France grâce à une réseau de distribution en GMS et CHR, tout en poursuivant son développement à l'international.

Pour en savoir-plus, rendez-vous sur le site www.brasserialicorne.com

Informations complémentaires et visuels sur demande

CONTACT PRESSE

Agence Sophie Benoit Communication
Yglinga Benoit-Joubert
06 63 70 61 69 - yglinga@sbc-groupe.com

CONTACT BRASSERIE LICORNE

Adeline Gilgert
presse@brasserialicorne.com
06 88 39 42 45