

## **Twee nieuwe bieren: Fomo en Saison Légère, twee biologische glutenvrije bieren om twee keer heerlijk te genieten.**

Brasserie Dupont brengt twee nieuwe bieren op de markt: Fomo, een degustatiebier met een alcoholpercentage van 6,7% en Saison Légère, een verfrissend bier met een alcoholpercentage van 2,8%. Twee uiteenlopende recepten die bedacht werden om in te spelen op sterk groeiende segmenten: de vraag naar glutenvrije alternatieven en de trend van “no/low”, dranken met een laag alcoholpercentage.



### ***Fomo, een glutenvrij degustatiebier***

Fomo is een biologisch, glutenvrij degustatiebier. Het is zo gebrouwen dat mensen met coeliakie ervan kunnen genieten. Het bier speelt daarnaast ook in op de toenemende vraag van consumenten die aandacht hebben voor hun welzijn en hun gluteninname willen beperken, zonder daarom karaktervol bier te moeten opgeven.

De naam verwijst naar “Fear Of Missing Out”, de angst om iets te missen. Het is een knipoog naar een segment dat nog steeds ondervertegenwoordigd is in de wereld van de degustatiebieren.

Dit blonde bier ontwikkelt een droog en evenwichtig profiel met een aangenaam fruitig karakter. Volle graanaccenten komen volledig tot uiting, naast de typische kenmerken van de bieren van Dupont die te maken hebben met de gist die gebruikt wordt en de brouwtechnieken. De bittere toets van een hopdoserings op basis van Hallertau Mittelfrüh en Spalter Select draagt bij aan het frisse karakter van Fomo.

---

### ***Saison Légère, het verfrissende bier met een laag alcoholpercentage***

Saison Légère is een blond, biologisch, glutenvrij bier met een laag alcoholpercentage. Dit bier wordt gebrouwen met de emblematische gist van Brasserie Dupont en heeft het authentieke en frisse karakter van een Saison, waarbij de brouwerij van Tourpes als referentie dient.

Dit bier vindt dan ook al snel zijn plaats naast een Saison Dupont, Saison Bio en Saison Dry Hop. Het onderscheidt zich door het lage alcoholpercentage, maar behoudt ook de typische kenmerken van het assortiment.



---

***Meer weten... Vragen en antwoorden met Olivier Dedeycker, industrieel brouwer en bestuurder van Brasserie Dupont***

**Waarom brengt Brasserie Dupont een glutenvrij bier op de markt?** Om tegemoet te komen aan de behoeften van mensen die geen gluten kunnen consumeren, maar ook aan de groeiende vraag van consumenten die hun gluteninname willen beperken en toch willen genieten van een bier met karakter. Naar schatting lijdt in België ongeveer 1% van de bevolking aan coeliakie. Daarnaast geeft 8 tot 10% van de Belgen aan vrijwillig minder gluten te consumeren, zonder formele medische diagnose. Ondanks deze evolutie is het aanbod glutenvrije bieren op de Belgische en Franse markt nog steeds beperkt.

**Hoe wordt een glutenvrij bier zoals Fomo gemaakt?** Fomo wordt gebrouwen met 30% boekweit, dat van nature glutenvrij is, en met haver en gerst. Het bier wordt vervolgens op natuurlijke wijze glutenvrij gemaakt. Strikte procedures zorgen ervoor dat er in de volgende stappen geen kruisbesmetting kan plaatsvinden. Elke batch wordt voor hij op de markt gebracht wordt geanalyseerd door een erkend laboratorium om te voldoen aan de norm "glutenvrij".

**Brasserie Dupont, gecertificeerd "Crossed Grains"?** Dit label wordt onder licentie toegekend door de Association of European Coeliac Societies en gecertificeerd door een onafhankelijke derde partij (Kiwa). Het bevestigt dat aan een gecontroleerde standaard wordt voldaan (audits, beheersing van contaminatierisico's, traceerbaarheid en analyses).

**Voor wie is Saison Légère bedoeld?** Voor bierliefhebbers die op zoek zijn naar een verfrissende drank met een laag alcoholgehalte. De "no/low"-trend blijft aan kracht winnen, met een groeiende voorkeur voor matiging en een duidelijke vraag naar lichtere alternatieven, zowel in de retail als in de horeca. We brengen Saison Légère tegen deze achtergrond op de markt. Het is nu het lichtste bier in het assortiment, gebrouwen met dezelfde smaakvolle precisie als onze andere producten.

**In welke winkels zijn Fomo en Saison Légère verkrijgbaar?** Onze nieuwe bieren zijn nu verkrijgbaar in tal van verkooppunten: speciaalzaken, buurtwinkels, drankenhandels, grootdistributie en de horeca.

---

## Over Brasserie Dupont – Meer dan 100 jaar familiegeschiedenis

Brasserie Dupont produceert sinds 1920 een breed assortiment aan ambachtelijke bieren en maakt daarbij gebruik van lokale of Europese grondstoffen.

Onze specialiteit? Saisonbieren! Ze zijn herkenbaar aan hun uitgesproken hopsmaak en hun typisch bittere karakter.

Brasserie Dupont geeft haar traditionele brouwmethoden door van generatie op generatie. De brouwerij cultiveert haar eigen gist en verhit de koperen ketels direct op open vuur. Deze technieken zorgen voor de opmerkelijke smaken van het uitgebreide assortiment.

---

### Pers en contact:

Antoine Thiebaut  
Communicatiemedewerker  
E-mail: [antoine.thiebaut@brasserie-dupont.com](mailto:antoine.thiebaut@brasserie-dupont.com)

Meer informatie over Brasserie Dupont vindt u op [www.brasserie-dupont.com](http://www.brasserie-dupont.com).  
Beeldmateriaal in HD en stalen verkrijgbaar op aanvraag