

Date : 19/03/2021

Trisy, le hard seltzer français qui mise sur le fruit

Trisy est la nouvelle marque française de hard seltzer née durant l'hiver 2020-2021. La particularité de la gamme Trisy est l'utilisation importante de fruits dans ses recettes originales. Cette caractéristique fait de Trisy une variante fruitée du concept classique de hard seltzer. Le goût et l'apparence pulpeuse de Trisy proviennent de la fermentation de jus de fruits. Il n'y a en outre pas d'arôme ajouté. Le nouveau style se dénomme "hard seltzer pulpy" en référence au caractère légèrement coloré, trouble et pulpeux de ce hard seltzer.

Le profil "pulpy" de Trisy complète les caractéristiques classiques des hard seltzers : la légèreté, la fraîcheur, le faible taux d'alcool et le faible taux de calories.

La technique de brassage dite "naturelle" permet une consommation quasi totale des sucres, par les levures, lors de la fermentation. La boisson obtenue est légèrement alcoolisée (environ 4%), et respecte le goût et le parfum des fruits.

Le projet innovant est soutenu par le savoir-faire de Patrice POBEL, un des brasseurs pionniers de la bière artisanale en France. C'est la ferme-brasserie Rivière d'Ain, en région Rhône-Alpes qui réalise le brassage de la gamme de hard seltzer Trisy. Des liens se tissent avec des sommeliers, de grands restaurateurs français, des barmen et mixologues.

Trisy est conditionnée en canettes de 33 cl et en bouteilles de 33 cl.

Qu'est-ce qu'une hard seltzer ?

C'est une eau pétillante alcoolisée et aromatisée. C'est un concept qui a été popularisé depuis plusieurs années aux USA et qui rencontre un immense succès.

L'apparence d'une hard seltzer est souvent comparable à de l'eau pétillante. De nouvelles tendances à base de fruits apportent à la boisson de la couleur, une saveur et un certain trouble caractéristique.

Trisy
Maison de Brasseur
5 rue Samuel Péry
01640 Jujurieux
France

site web : <https://trisy.fr>