

DRINKIN

Experience the world of Martino Zanetti

APPUNTI DA BERE





Theo van Doesburg

Contro-composizione XIII

(Contra-Compositie XIII), 1925-26

Huile sur toile, 49,9 x 50 cm

Peggy Guggenheim Collection, Venice

ÉDITORIAL



Le président Martino Zanetti et son fils Fabrizio, administrateur délégué

En parcourant ce numéro de Drink In, le mot « famille » me vient souvent à l'esprit. Une valeur extrêmement importante, qui véhicule des principes tout aussi essentiels : authenticité, sincérité, respect, dialogue, partage. C'est grâce à la famille que de petites entreprises ont pu grandir et devenir parfois gigantesques. Elles ont offert au monde leur patrimoine culturel et de produit, construit au fil des générations. Je pense

à ma famille, à notre parcours important, à la beauté du « faire » ensemble, guidés et motivés par les mêmes objectifs. Je pense aux personnes qui en font partie et qui ont apporté leur unicité, leur sensibilité, leur engagement et leur passion à Hausbrandt. Les pages de ce Drink In parlent de nous, de notre histoire authentique et de notre regard tourné vers l'avenir : elles le font de la manière la plus juste et la plus concrète, c'est-

à-dire à travers les produits, les nouvelles idées, l'unicité du goût que nous recherchons depuis toujours, le plaisir de l'art qui nous accompagne au quotidien et l'engagement indispensable à atteindre la qualité la plus élevée. Je crois que la famille est pour nous tous un véritable trésor et notre force, celle qui nous a permis de construire notre passé et qui nous permettra de construire notre avenir.

Martino Zanetti



8

GROS PLAN SUR...

- 8 Renaissance de l'Antica Caffetteria de Piazza Pola à Trévise : L'art se déguste
- 10 L'histoire de la tasse Hausbrandt qui a fait le tour du monde
- 12 Hausbrandt apporte à l'Expo 2015 les valeurs qui font toute la grandeur du café italien
- 14 Défendre la tradition, l'histoire et la qualité de l'espresso italien. Avec un consortium né à Conegliano
- 15 Alitalia vole à nouveau avec Hausbrandt

MOMENTS PARTAGÉS...

- 18 Nous vous invitons à revivre ensemble deux événements exceptionnels : Vinitaly et Sol&Agrifood 2014
- 19 Le cœur de Theresianer pour la recherche : soutenons concrètement la Fondation Vialli e Mauro
- 20 Beauté, qualité, culture : les « fondamentaux » de Hausbrandt sont les acteurs d'un grand événement
- 22 Theresianer : encore une fois la bière du Summer Jamboree



28

22



32





10

12



MILANO 2015



- 24 La famille de Martino Zanetti récompense les jeunes talents au 116e Theresianisten-Picknick de Vienne
- 25 « Misa Criolla » : pour la première fois à Trévise grâce à la sensibilité artistique de la famille Zanetti

GOÛTER & SAVOURER

- 28 Noël 2014 : la belle fable du goût
- 30 Cremosi al latte Hausbrandt : l'été prochain... s'annonce délicieux !
- 32 La fraîcheur de Theresianer est infinie grâce à KeyKeg®
- 33 Un bon vin...se reconnaît

WEB

- 36 Nouveau site et nouveautés de la boutique en ligne Hausbrandt : interaction, dialogue, innovation et... dégustation d'une qualité légendaire



36



30

20



33

HAUSBRANDT !TOSTATO!





GROS PLAN SUR...

DA TRIESTE: HAUSBRANDT:

FINALMENTE!

GROS PLAN SUR...



NOUVELLE OUVERTURE



Antico Caffè
di Piazza Pola



RENAISSANCE DE L'ANTICA CAFFETTERIA DE PIAZZA POLA À TRÉVISE : L'ART SE DÉGUSTE



En entrant dans cet élégant café, situé en plein cœur de Trévise et dont les portes s'ouvrent sur l'une des places historiques de la ville, on a immédiatement la certitude que l'art peut faire énormément pour nous. La présence de reproductions des œuvres historiques originales réalisées pour Hausbrandt par Leopoldo Metlicovitz en 1926 le confirme. L'artiste, qui est considéré comme l'un des pères de l'affiche artistique italienne, a en

effet consacré à cette entreprise une série d'illustrations qui font désormais partie de la collection Hausbrandt. Rouvert en juin dernier après la décision de l'entreprise, qui a fait de l'art l'un des piliers de sa philosophie, de le restructurer entièrement, l'Antica Caffetteria de Piazza Pola est aujourd'hui le point de rencontre entre quotidien et extraordinaire : la présence de ces œuvres exceptionnelles fait d'un petit plaisir quotidien - la dégustation d'un café,

d'une bière Theresianer, de l'un des vins de qualité de Tenuta Col Sandago ou d'un délicieux gâteau - un moment merveilleux.

Délicieux :
une harmonie
parfaite entre
l'ancien et le
contemporain.



L'HISTOIRE DE LA TASSE HAUSBRANDT QUI A FAIT LE TOUR DU MONDE

Kafè Harlekin est un beau café autrichien tout proche de la merveilleuse ville de Vienne. Walter Kruspel et son épouse, Erika, en sont les propriétaires et le gèrent depuis 30 ans. L'année dernière, en pensant à sa longue histoire, le couple a décidé que le moment était venu de s'accorder une pause bien méritée. Son désir ? Découvrir le monde. Avant de partir, ils ont toutefois eu une idée véritablement originale, qui est devenue le fil conducteur de leur voyage : celle d'emmener avec eux l'une de nos tasses, qui leur rappelait le lien établi avec Hausbrandt, présent au Kafè Harlekin depuis désormais 7 ans. En visitant le blog qu'ils ont créé au tout début de leur aventure, www.travelpod.com/travel-blog/walterk/1/tpod.html, on découvre que tous les lieux visités sont également racontés à travers les personnes, photographiées la célèbre tasse à la main : Russie, Mongolie, Chine, Sibérie, Inde, Maldives... grâce à ces deux clients autrichiens particulièrement chers, la

tasse Hausbrandt a fait le tour du monde et est devenue une agréable occasion de rencontrer les habitants de chaque pays avec un premier geste simple, authentique et sincère : la dégustation d'un bon café. À la fin de leur superbe voyage, qui s'est prolongé durant 3 mois, Walter et Erika Kruspel ont dévoilé quel est l'endroit qui est resté gravé dans leur cœur : il s'agit du Népal, pour la profonde richesse intérieure de ses habitants et leur spiritualité, qui transcende leur grande pauvreté. Là encore, la tasse Hausbrandt est devenue le symbole d'un sourire mutuel. Sans frontières.

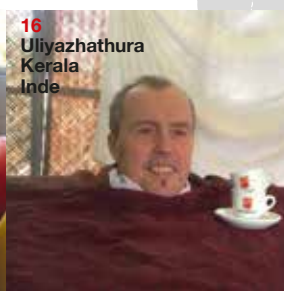
Si vous êtes aux environs de Vienne, n'oubliez pas d'aller les voir au Kafè Harlekin : www.cafe-harlekin.at.



11
Lukla
Bhaktapur
Népal



17
Rasdho
North Central Province
Maldives



16
Uliyazhathura
Kerala
Inde



13
Jaisalmer
Rajasthan
Inde



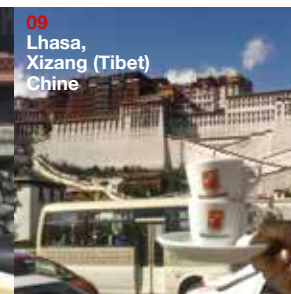
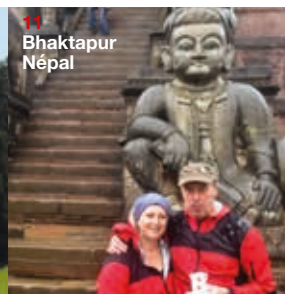
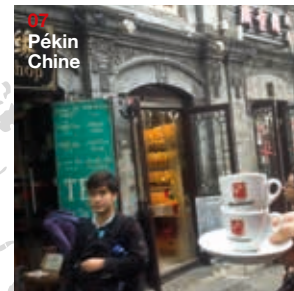
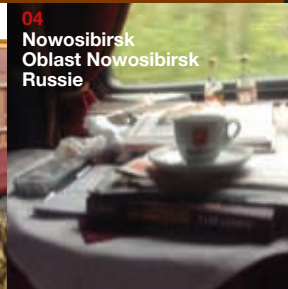
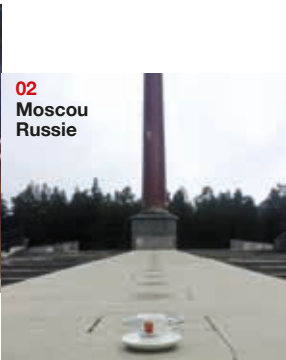
15
Pushkar
Rajasthan
Inde



15
Pushkar
Rajasthan
Inde



14
Udaipur
Rajasthan
Inde





HAUSBRANDT APPORTE À L'EXPO 2015 LES VALEURS QUI FONT TOUTE LA GRANDEUR DU CAFÉ ITALIEN

Durant 184 jours, du 1er mai au 31 octobre, nous vous attendrons à l'Expo 2015 pour vous faire déguster notre café dans un espace du pavillon collectif Corporate de FEDERALIMENTARE. L'événement nous permettra de raconter à travers le produit les valeurs qui sont encore aujourd'hui au cœur de notre entreprise ; la tradition italienne, l'innovation, la recherche qui s'associe à l'expérience pour aboutir à un résultat optimal. Tout cela représente l'histoire et le patrimoine d'une famille qui a toujours travaillé dans l'objectif de la qualité, aujourd'hui plus que jamais, à une époque où le

concept de qualité est utilisé de façon abusive et ne correspond souvent à aucun contenu réel. Cet événement représente dans ce sens un jalon fondamental pour Hausbrandt et pour les marques du Made in Italy agro-alimentaire : des entreprises construites par des personnes qui investissent énormément dans la qualité réelle des matières premières, des processus, du conditionnement et du résultat. Le Made in Italy est ainsi raconté, non pas de façon abstraite mais au travers de l'histoire des entreprises qui ont contribué à son affirmation et le représentent aujourd'hui dans le monde entier avec

leurs produits, créés grâce à la générosité du territoire et à l'engagement de qui a su travailler en harmonie avec la terre. Nous sommes pour cette raison profondément fiers d'être présents à l'Expo 2015 avec notre café : un produit qui naît de valeurs d'entreprise précises et est grâce à cela reconnu dans le monde entier.

La tradition italienne, l'innovation, la recherche associée à l'expérience

www.expo2015.org





FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



MILANO 2015



DATES

Du 1er mai
au 31
octobre
2015



PARTICIPANTS

147
pays



VISITEURS

20
millions

DÉFENDRE LA TRADITION, L'HISTOIRE ET LA QUALITÉ DE L'ESPRESSO ITALIEN. AVEC UN CONSORTIUM NÉ À CONEGLIANO



Le président Martino Zanetti avec le groupe des torréfacteurs qui ont participé au consortium de protection du « Caffè Espresso Italiano »

Lundi 15 septembre, nous fêterons une date importante de l'histoire de notre entreprise : ce sera en effet l'anniversaire de la création à Conegliano (Trévise), du « consortium de défense du café espresso italien traditionnel ». Cette initiative a été lancée par le « Gruppo Triveneto Torrefattori Caffè », association qui

rassemble 250 entreprises du secteur de toute l'Italie, dont Hausbrandt. Le consortium s'est fixé un objectif précis : l'inscription du café espresso italien au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco. Cette initiative nous permet de contribuer de façon significative à la valorisation de notre espresso : un produit

rigoureusement italien, dont la recette prévoit un équilibre parfait de composantes - mélange, grammage, degré et temps de mouture, température de l'eau, sans oublier la tasse dans laquelle il est servi.



Espresso en dosettes, décaféiné lyophilisé et breakfast soluble seront proposés sur tous les vols et à toutes les classes.

Alitalia

ALITALIA VOLE À NOUVEAU AVEC HAUSBRANDT

C'est le café Hausbrandt qui vous accompagnera lors de vos voyages avec Alitalia. Espresso en dosettes, décaféiné lyophilisé et breakfast soluble seront en effet proposés sur tous les vols et pour toutes les classes de voyageurs. Cette préférence accordée

par la compagnie aérienne à l'entreprise de Martino Zanetti n'est pas une nouveauté : l'année dernière, dans le Drink In du 120e anniversaire de Hausbrandt, nous avons en effet annoncé l'établissement d'un partenariat entre les deux marques avec la fourniture de

la bière Theresianer (0,33) et de la gamme de thé Kronen. Avec cette synergie toute italienne, nous souhaitons à tous les lecteurs de Drink In un... savoureux voyage !



DRINKIN

ANNÉE 6 - N° 9

15



MOMENTS
PARTAGÉS...

DU 6 AU 9 AVRIL

NOUS VOUS INVITONS À REVIVRE ENSEMBLE DEUX ÉVÉNEMENTS EXCEPTIONNELS : VINITALY ET SOL&AGRIFOOD 2014

Avril a été propice aux « moments partagés », en particulier grâce à deux grands rendez-vous organisés à Vérone : Vinitaly, avec Tenuta Col Sandago et Case Bianche, et Sol&AgriFood (Vérone), qui

Le tout nouveau
contexte de
présentation de
nos vins et bières

a compté avec la présence de Theresianer. Ces événements avaient pour dénominateur commun un tout nouveau

décor pour la présentation de nos vins et bières. Theresianer a en particulier étonné le public avec une reproduction fidèle de la façade en briques de la brasserie, dont les fenêtres en mosaïque s'ouvraient sur les grands acteurs du Sol&AgriFood : les bières non filtrées dans leur format spécial de 0,75, accompagnées des bières soutirées devant les yeux des consommateurs des nouveaux fûts KeyKeg®, lancés officiellement pour l'occasion.

En marge du salon, nous nous sommes rendus dans le superbe centre historique de Vérone, au Caffè Rialto, lieu chargé d'histoire et de séduction, où la dégustation de la bière artisanale s'est effectuée avec un fond musical dans le plus pur style «swing».

Dans la ville se tenait simultanément le Vinitaly, événement que Tenuta Col Sandago et Case Bianche ne pouvaient en aucun cas manquer. Un contexte tout nouveau y a accueilli nos meilleurs vins, inspiré des sensations visuelles et tactiles suscitées par la dégustation des produits du salon. La couleur blanche se mariait à la chaleur et à l'histoire du bois, évoquant des valeurs profondes et antiques - authenticité, nature, harmonie et sincérité. Au centre de cette atmosphère, le Wildbacher, cépage phare de l'entreprise, a su conquérir





le public grâce à ses qualités uniques. Vinitaly a également été l'occasion parfaite pour présenter la nouveauté Case Bianche au public: «Antico», un Prosecco vivace et gai «col fondo», qui propose un véritable voyage dans le passé avec le retour aux saveurs ancestrales de l'époque où le Prosecco n'était pas «nettoyé» de son dépôt de levures.



2 JUIN

LE CŒUR DE THERESIANER POUR LA RECHERCHE : SOUTENONS CONCRÈTEMENT LA FONDATION VIALLI E MAURO



Le 2 juin dernier, le sport a pu faire quelque chose d'important pour la Recherche. Sur le green du Royal Park I Roveri de Fiano Torinese s'est en effet tenue la XIe édition de la Vialli e Mauro Golf Cup, la Pro-Am bénévole de golf organisée par la Fondation Vialli e Mauro pour la Recherche et le Sport Onlus en faveur de la Recherche scientifique sur le cancer et sur la sclérose latérale amyotrophique. L'événement a cette année recueilli 150 000 euros : 50 000 euros sont destinés à la construction de la seconde tour de l'Institut pour la recherche contre le cancer de Candiolo (To), tandis que 100 000 euros ont été versés à AriSLA, Fondation italienne pour la recherche contre la SLA. Theresianer a parrainé avec enthousiasme cette grande initiative sportive en soutenant la Fondation en faisant don à la Fondation du stand de bière aménagé pour le championnat de golf.





6 JUIN

BEAUTÉ, QUALITÉ,
CULTURE : LES
« FONDAMENTAUX »
DE HAUSBRANDT SONT
LES ACTEURS D'UN
GRAND ÉVÉNEMENT



En partant de la droite : Domenico Guzzini (président de F.lli Guzzini SpA), Fabrizio Zanetti (administrateur délégué d'H.TS 1892 SpA), Philip Rylands (directeur de Peggy Guggenheim Collection Venice), Martino Zanetti (président d'H.TS 1892 SpA), Susanna Zanetti, le chef pâtissier Iginio Massari, Nicola Fabbri (administrateur délégué de Fabbri 1905 SpA) et Carlo Colombo.

MOMENTS PARTAGÉS...



Nous sommes sur la terrasse du Musée Guggenheim de Venise, lieu enchanteur imprégné d'histoire et d'art, deux aspects qui en font le cadre idéal pour parler de nos « fondamentaux » à la presse italienne, dans la ville où s'est tenue la 14e Biennale d'Architecture. Le mot « fondamentaux » synthétise nos valeurs de toujours : la beauté, car nous pensons que la qualité va souvent de pair avec l'esthétique, en termes de formes et de ce qui attire notre regard ; qualité, car cette dernière devient une véritable valeur quand le travail de qualité du producteur coïncide avec le plaisir du consommateur ; culture, car l'homme a toujours eu soif de savoir afin d'évoluer et de faire évoluer le monde dans lequel il vit.

Nous partageons chaque jour tout cela avec les partenaires que nous avons choisis et qui nous ont de leur côté choisis pour les valeurs dans lesquelles nous avons foi. Citons Iginio Massari, véritable icône de la

pâtisserie italienne, avec lequel nous collaborons depuis des années dans l'objectif commun de construire une culture du goût. Fratelli Guzzini, dont nous avons présenté à cette occasion la nouvelle machine à café équipée du système de capsules Epica Hausbrandt de Carlo Colombo, l'un des plus grands créateurs italiens. Fabbri, expression d'une culture d'entreprise d'excellence fondée depuis 1905 sur la culture italienne des griottes. Et également Ronnefeldt, qui fait preuve depuis 1823 d'une grande attention pour les détails en sélectionnant des matières premières d'origine unique, avec un thé qui est déjà devenu un culte.

Beauté, qualité, culture sont des mots « fondamentaux », les contenus inaliénables du moindre aspect de l'entreprise : conception et réalisation, tradition et recherche, aujourd'hui et demain.



guzzini

FABBRI
1905

Ronnefeldt

SELECTED TEA SINCE 1823

Iginio Massari

MOMENTS PARTAGÉS...

The Hottest Rockin' Holiday on Earth

Summer JAMBOREE

2 TO 10

AUGUST
2014

Summer
JAMBOREE

#15

SENIGALLIA

FREE
Event

DU 2 AU 10 AOÛT

THERESIANER : ENCORE UNE FOIS LA BIÈRE DU SUMMER JAMBOREE

L'Amérique des légendaires années 40 et 50 a toujours séduit, et un très grand nombre de personnes la porte encore dans son cœur. Le Summer Jamboree, le plus grand rendez-vous de ce genre en Europe et le premier du monde en termes de participants, est donc à leurs yeux un moment unique, qui permet de respirer à nouveau cette atmosphère et de revivre toutes ses facettes : musique, saveurs, mode, habitudes et styles de vie. Cela a été une nouvelle fois le cas lors de la 15e édition de l'événement, qui s'est déroulé du 2 au 10 août à Senigallia en présence de 300 000 personnes, passionnées de cette période ou simplement curieuses de mieux la connaître. Cette année encore, comme c'est le cas depuis désormais de nombreuses éditions, la bière Theresianer a été le sponsor de la manifestation, et sa présence a confirmé le succès des partenariats entre la musique et les produits artisanaux de qualité. La Lager était la bière officielle de l'événement pour son moelleux, son parfum et sa

légèreté, caractéristiques qui se marient parfaitement avec la personnalité insouciant et conviviale du Summer Jamboree. Le Festival des Marches a confirmé son énergie positive et débordant de couleurs, de sons et de souvenirs dans les rues du centre historique de Senigallia, offrant à la ville les performances musicales de très grands artistes ainsi qu'une multitude d'initiatives : marché au puces vintage, saveurs de l'Amérique multi-ethnique avec le Cajun & Tex Mex Diner, défilés de voitures d'époque, Dance Camp, salon de coiffure Old style, tatoueurs experts de Travel Ink Tattoos... ainsi qu'un invité exceptionnel : le grand, l'immense B.B King.





13 SEPTEMBRE

LA FAMILLE DE MARTINO ZANETTI RÉCOMPENSE LES JEUNES TALENTS AU 116E THERESIANISTEN-PICKNICK DE VIENNE

Fermez les yeux et imaginez un instant que vous êtes à Vienne, dans le cadre somptueux du Palais Schönburg auf der Wieden où a été organisé le 13 septembre dernier le traditionnel « Theresianisten-Picknick ». Institué par l'impératrice Marie-Thérèse d'Autriche et organisé par le Collège Theresianum, le bal 2014 a compté avec la participation de Martino Zanetti et de sa famille, qui ont renouvelé le soutien enthousiaste qu'ils apportent au parcours scolaire des étudiants les plus talentueux. Au fil de ses différentes éditions, l'événement confirme son aspect unique, lié

au dialogue qu'il parvient à créer entre musique, art et éducation : mais le « Theresianisten-Picknick » est également l'occasion de rappeler la très forte syntonie qui existe entre l'Autriche et la famille Zanetti, qui est dans le pays l'ambassadrice de la tradition des cafés portant la marque Hausbrandt et représente un passé prestigieux - 200 ans de marque Theresianer.

Pour revenir aux origines historiques du célèbre bal, rappelons qu'il remonte à 1880 quand les anciens étudiants du Theresianum, aux côtés de leur famille et amis, se donnaient rendez-vous pour passer

quelques heures ensemble à des fins de bienfaisance. Aujourd'hui, le « Theresianisten-Picknick » a pour but de recueillir des dons et d'offrir ainsi aux jeunes offrant un bon potentiel intellectuel mais disposant de moyens limités la possibilité de fréquenter le Collège Theresianum.

La majestuosité de l'événement s'est cette fois encore associée aux plaisirs du palais : cette année, en effet, la musique a été accompagnée des « notes » très agréables des meilleures bières Theresianer et s'est conclue par la dégustation du grand café Hausbrandt Academia.

12 DÉCEMBRE

« MISA CRIOLLA » : POUR LA PREMIÈRE FOIS À TRÉVISE GRÂCE À LA SENSIBILITÉ ARTISTIQUE DE LA FAMILLE ZANETTI



Le maestro Eduardo Egúez avec l'orchestre international « La Chimera »

Pour qui n'a pas encore eu le plaisir de l'écouter comme pour ceux qui la connaissent déjà, la « Misa Criolla » (« Messe créole » ou « Messa degli Indios ») est un véritable chef-d'œuvre musical. Cette œuvre pour solistes, chorale et orchestre, de type religieux et populaire, a été écrite par le

L'une des œuvres maîtresses de la musique argentine.

compositeur Ariel Ramirez en 1964 et reste l'une des œuvres majeures de la musique argentine. Après avoir rencontré un succès mondial, l'œuvre fait cette année son retour en Italie et arrive pour la première fois dans la ville de Trévise dirigée

par le maître luthiste Eduardo Egúez et chantée par la Chorale du Frioul-Vénétie-Julienne sous la direction d'Irina Guerra Lig Long. Cet événement a été rendu possible grâce à la volonté et à la sensibilité artistique de la famille Zanetti, qui a organisé dans l'église S. Nicolò un concert entièrement dédié à la culture latino-américaine et a également insisté sur la présence du maestro latino-américain pour son lien territorial avec l'œuvre, nous offrant ainsi une soirée musicale inoubliable qui nous a transportés sur cette terre fascinante, si lointaine et pourtant spirituellement si proche.



GOÛTER
& SAVOURER

NOËL 2014 : LA BELLE FABLE DU GOÛT

Hausbrandt, Theresianer, Tenuta Col Sandago et Case Bianche s'associent pour fêter Noël à vos côtés et vous offrent cette année encore une rencontre magique entre goût, tradition et innovation. Connaissez-vous déjà tous les acteurs de la fête la plus attendue de l'année ? Voici un délicieux avant-goût de ce qui rendra votre table encore plus agréable.



Tout commence avec le véritable « roi » de la fête : le Panettone d'Iginio Massari, en version avec Glassato et Delice. Réalisé avec des ingrédients haute qualité et élaboré avec attention selon les temps de fermentation requis, ce dessert est un véritable chef-d'œuvre du célèbre maître pâtissier avec lequel nous avons le plaisir de collaborer depuis de nombreuses années. La version Glassato d'Epoque marie la qualité du Panettone à un superbe emballage cadeau : sous un ciel neigeux illuminé par la lune, nos yeux découvrent un paysage enneigé et se perdent dans un panorama digne d'une fable de Noël.

Le chef-d'œuvre d'Iginio Massari ne pouvait se passer du Pandoro Hausbrandt, véritable triomphe de moelleux, d'authenticité et de douceur exclusivement obtenu via fermentation naturelle. Délicieuse expérience encore rehaussée par son conditionnement, narration visuelle d'un village paré pour les fêtes, habité par des enfants en train de patiner et des animaux de fable. Faire son choix est particulièrement ardu : Pandoro blanc ou Pandoro aux pépites de chocolat ?





Theresianer trinquera également avec vous pour Noël et réchauffe la saison froide avec sa Birra D'Inverno. D'un goût incomparable, cette bière d'hiver est le résultat de la rencontre entre des notes épicées et grillées, précédées du parfum de fruits secs. Birra D'Inverno est présentée dans un packaging raffiné, qui annonce Noël avec des flocons blancs, des sapins et... un sympathique bonhomme de neige. Si vous désirez réchauffer la fête avec une idée plus « robuste », votre choix se portera sur Bierbrand, l'eau-de-vie obtenue à partir d'une bière Theresianer spéciale proposée également sous forme de « Bierbrand Gift », présentation spéciale comprenant deux verres de dégustation.

Pourriez-vous imaginer Noël et son menu d'exception sans un vin optimal pour l'accompagner ? Pour cette occasion, les vins Tenuta Col Sandago se parent de formats et de conditionnements spéciaux, raffinés et précieux. À commencer par le Wildbacher, authentique joyau de la marque, également proposé en format Magnum. Invitant, authentique, le coffret en bois estampillé « Espressioni di Wildbacher » (Expressions de Wildbacher) renferme les versions Rouge, Rosé et Grappa des vignobles Wildbacher. Le format Magnum de Camoi, vin ample et intense, est de son côté présenté dans un élégant coffret en bois estampillé ou vous pourrez, si vous le préférez, faire votre choix parmi les différentes variantes de DOCG de Conegliano Valdobbiadene : l'Extra Dry Case Bianche, le Vigna del Cuc et le Undici.

Votre Noël comptera donc de très nombreux acteurs, pensés par Hausbrandt, Theresianer, Tenuta Col Sandago et Case Bianche, pour faire de votre Noël 2014 un véritable délice.





CUORE DI CAFFÈ
espresso
crème blanche
nappage au cacao



CUORE DI FRAGOLA
espresso
crème blanche
fraises



CUORE MORBIDO
espresso
crème blanche
gâteau à pâte moelleuse
cacao en poudre

CREMOSI AL LATTE HAUSBRANDT : L'ÉTÉ PROCHAIN... S'ANNONCE DÉLICIEUX !

Vous les avez découverts à la fin du mois d'août 2014 et ce seront les grandes vedettes de l'été prochain. Nous parlons des « Cremosi al latte » Hausbrandt, une gamme de préparations issues d'un mélange parfait : le café découvre des ingrédients gourmands et plonge dans l'onctuosité de la crème froide au lait, préparée sans graisses hydrogénées. La formule est irrésistible, et faire son choix entre les trois cœurs « Cremosi » est vraiment difficile : Le Cœur de café dévoile sa formule gourmande faite d'espresso et de crème froide au lait avec nappage au chocolat ; le Cœur de Fraise marie l'espresso, la crème froide au lait et les fraises ; et le Cœur moelleux

l'espresso, la crème froide au lait, le biscuit moelleux et le cacao. Créés pour proposer un dessert irrésistible pour l'été, les « Cremosi » expriment la qualité Hausbrandt dans un produit attractif, frais et prêt à déguster. Nous en sommes certains : l'été prochain sera crémeux à souhait et, à la fin de l'été... qui renoncera au plaisir des « Cremosi » ?

**Le café découvre
des ingrédients
gourmands et
plonge dans
l'onctuosité de la
crème froide au
lait.**





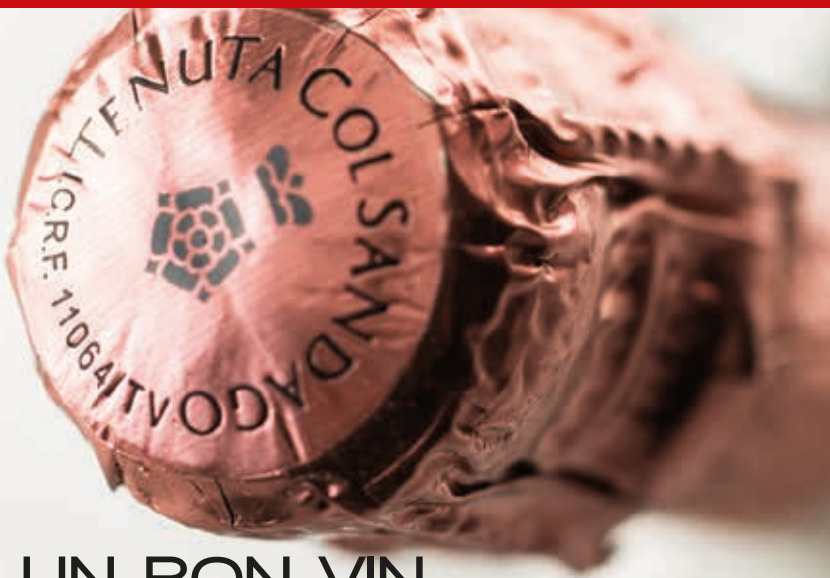
LA FRAÎCHEUR DE THERESIANER EST INFINIE GRÂCE À KEYKEG®

Lancé officiellement au salon Sol&Agrifood en avril 2014, le fût KeyKeg® représente un nouveau jalon en termes de conditionnement de la bière : au contraire des fûts classiques en acier, il est en effet 100 % recyclable, une qualité qui permet d'éliminer les opérations de retour et de soutirer également la bière sans avoir recours au système de soutirage conventionnel et au Co2.

Innovant, pratique à utiliser, jetable, le KeyKeg® peut être relié au système de soutirage afin de conserver les caractéristiques organoleptiques de la bière Theresianer. « Timeless masterpiece », le message choisi pour accompagner la présentation du fût, souligne déjà sa principale qualité, celle d'offrir un produit frais et de qualité beaucoup, beaucoup plus longtemps, y compris après l'ouverture du fût.

THERESIANER
Timeless masterpiece

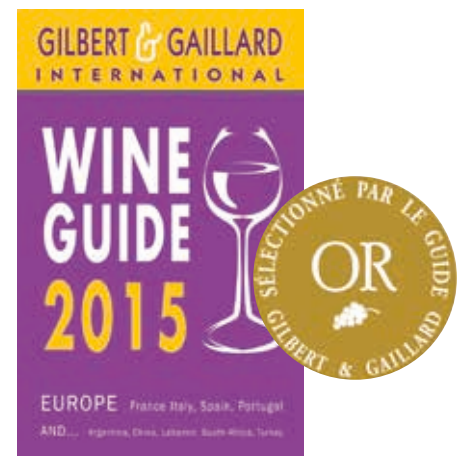


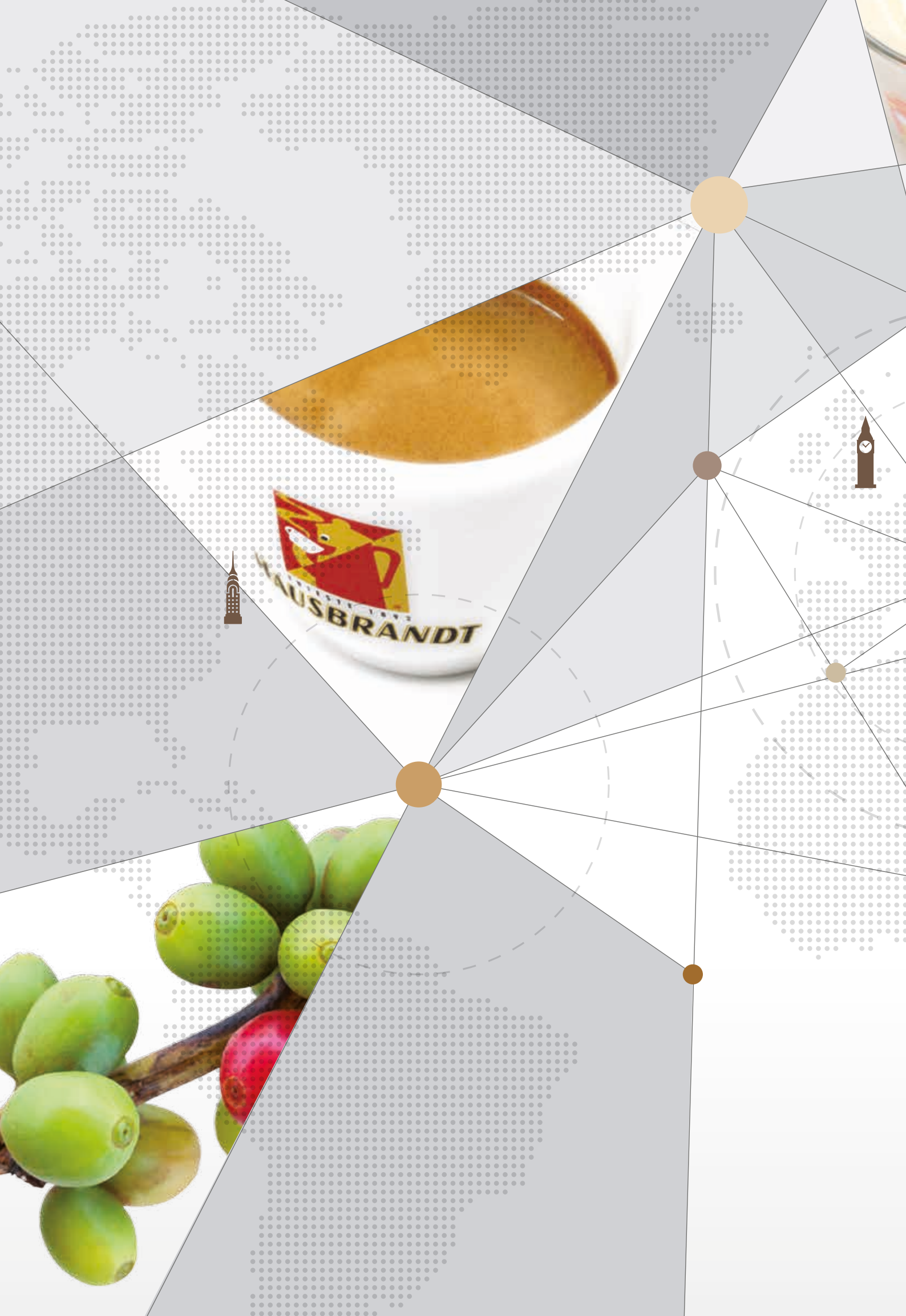


UN BON VIN... SE RECONNAÎT

2014 est incontestablement une année riche en récompenses pour les vins Case Bianche et Col Sandago. Cette année, ces deux marques ont en effet participé pour la première fois au concours international Decanter World Wine Awards de Londres et remporté une double victoire avec le Brut Rosé Col Sandago 2013 (médaillon d'argent) et le Prosecco Superiore Extra Dry D.O.C.G. 2013 Case Bianche (médaillon de bronze). Le prestigieux jury chargé d'évaluer les 15 000 vins provenant du

monde entier, se composait de journalistes, techniciens et œnologues de réputation internationale. Un second prix est arrivé du guide Gilbert & Gaillard - Édition 2015, qui a décerné la médaille d'or aux vins Undici Dry 2013, Vigna del Cuc Brut 2013, Extra Dry 2013 et Frizzante Antico seconde fermentation en bouteille 2013 de Tenuta Col Sandago. Ces deux succès particulièrement importants récompensent notre travail quotidien, synthèse d'expérience et de passion, et la qualité de nos vins.

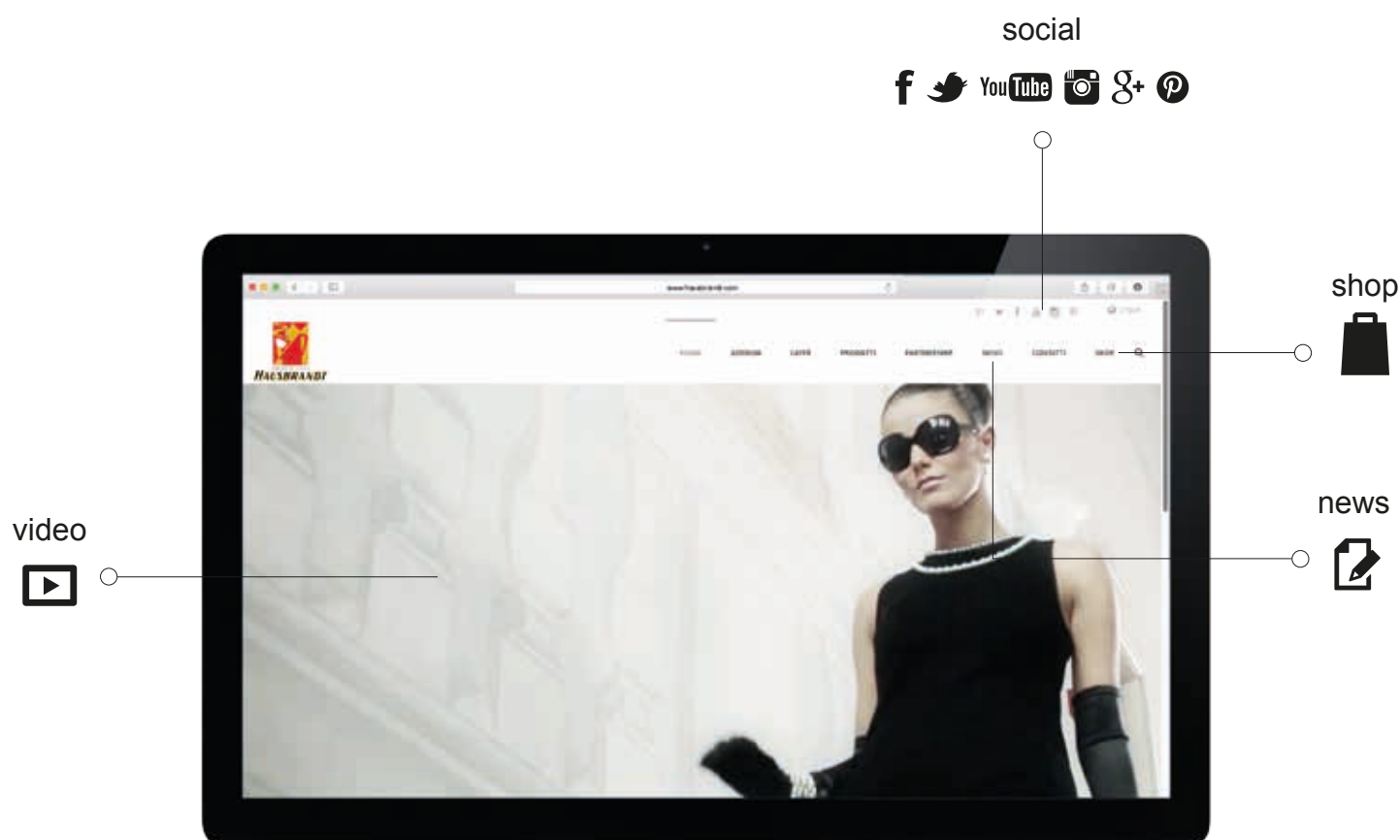




The background is a light blue world map with a dotted texture. Overlaid on the map is a network of thin black lines connecting several circular nodes. The nodes are located in various parts of the world: one in Europe (near the Eiffel Tower), one in Russia (near St. Basil's Cathedral), one in North America (near the Great Pyramids), one in Africa (near the Pyramids of Giza), and one in Asia (near the Great Wall of China). There are also some abstract shapes and patterns, including a large orange circle in the top left corner and a large orange circle in the bottom right corner. The word "WEB" is written in a bold, blue, sans-serif font in the center of the image.

WEB

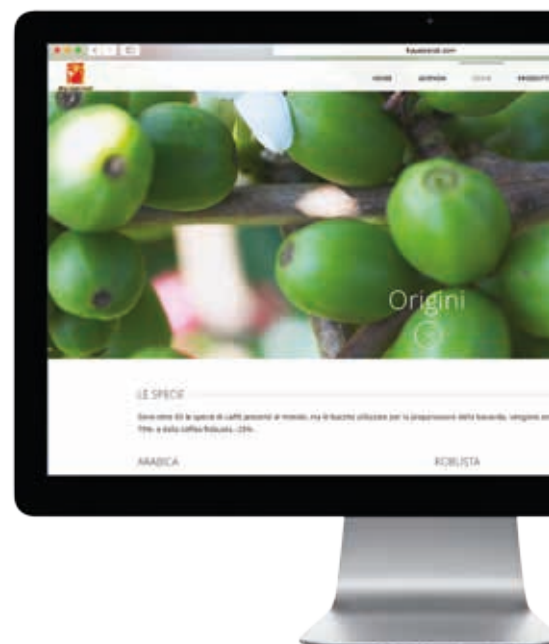
NOUVEAU SITE ET NOUVEAUTÉS DE LA BOUTIQUE EN LIGNE HAUSBRANDT : INTERACTION, DIALOGUE, INNOVATION ET... DÉGUSTATION D'UNE QUALITÉ LÉGENDAIRE



WWW.HAUSBRANDT.COM

Après le lancement du nouveau site Theresianer en juillet dernier, Hausbrandt a également présenté de grandes nouveautés concernant son site Internet. Entièrement reconçu, www.hausbrandt.com a été réalisé selon les principes gagnants qui ont présidé au site Theresianer : dynamisme de l'interface, grande importance accordée aux contenus graphiques et vidéo, forte attention réservée au partage, qui rapproche encore davantage tradition et modernité, sur le site et dans plusieurs réseaux sociaux (Facebook, Twitter, Instagram, Google Plus et YouTube).

La boutique en ligne a également été transformée, renforçant encore sa caractéristique de « monde exclusif directement chez vous » grâce à la formule de paiement, qui prévoit également désormais des virements, et à la nouvelle venue de la gamme 0.33 Theresianer. Mais le point fort de la boutique en ligne est la possibilité de choisir et de recevoir chez soi café, bières et vins de très haute qualité, généralement absents des canaux réservés aux particuliers. Nous vous attendons donc sur le nouveau www.hausbrandt.com et vous réservons également des offres promotionnelles exclusives sur notre boutique en ligne. Bon... e-shopping !



Dynamisme de l'interface ultramoderne, grande importance accordée aux contenus graphiques et vidéo.

ET RETROUVEZ AUSSI NOS SAVOUREUSES NOUVEAUTÉS SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE!



www.hausbrandt.com

www.theresianer.com

www.colsandago.com

www.casebianche.it



LA PASSION DANS UNE TASSE.

