

Nouveau look pour Boxer

La nouvelle bouteille Boxer affiche un petit air rétro très tendance. Son design, sa forme et sa fermeture ont été entièrement revus.

En 1960, un certain Monsieur Heusser fonda une brasserie qu'il décida d'appeler du nom de la race de son chien Aramis, connue pour son tempérament et pour ses qualités de fidélité et de loyauté. C'est ainsi qu'est née la marque Boxer, qui n'a cessé de se développer jusqu'à ce jour.

Devenue très populaire, la tête du boxer, qui était jusqu'alors seulement imprimée sur l'étiquette, est maintenant «gravée» dans la nouvelle bouteille. Le nouveau design permet ainsi de renforcer la marque et d'affirmer son identité. La bière premium dite de Pilsen, finement houblonnée, est reconnaissable par le design de l'étiquette et le cercle rouge autour du logo. Grâce à sa forme taillée, la nouvelle bouteille est élégante, en outre elle se prend bien en main.

Comme les grands distributeurs ont abandonné le système de dépôt, Boxer



s'est vu obligé de passer au verre «non consigné». C'est pour cette raison que la nouvelle bouteille est fabriquée en verre de couleur verte. Il existe en effet une règle non officielle entre les brasseries suisses selon laquelle «verre vert = verre non repris; verre brun = verre consigné».

La nouvelle bouteille et sa fermeture sont bien sûr à 100% recyclables.

A la demande du client et pour davantage de flexibilité sur le marché, une nouvelle bague spécifique a été développée, permettant l'utilisation soit d'une capsule, soit d'une fermeture mécanique.

Pour lancer sa nouvelle bouteille, Boxer a choisi la fermeture mécanique, qui par son côté rétro correspond aux tendances actuelles. Les fermetures sont de différentes couleurs, afin de donner à l'ensemble un caractère jeune et dynamique.

La bouteille est vendue aux grands distributeurs par packs de six.

Renseignements:

Vetropack AG, Iris Fontana,

8180 Bülach

Tél. +41 (0)44 863 33 11,

fax +41 (0)44 863 31 44,

e-mail: iris.fontana@vetropack.ch

Entre-deux-lacs neuchâtelois

Domaine de 32 ha en grandes cultures et 15 ha de vignes (sans encavage) cherche pour janvier 2007

chef de culture env. 30 ans

Profil souhaité: – volonté de s'investir totalement
– compétences professionnelles et aptitude à relever un nouveau défi.

En contrepartie: – vous réalisez les objectifs de façon autonome
– vous bénéficiez d'une place stable

Une chance à saisir pour un praticien confirmé.

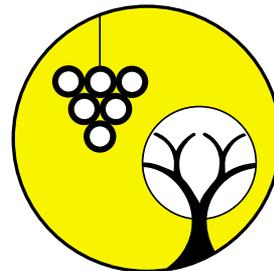
Veillez faire parvenir votre offre écrite au:
Domaine Souaillon S.à r.l. – 2072 Saint-Blaise

LES PROFESSIONNELS

des secteurs viticoles,
arboricoles et horticoles romands
verront

VOTRE PUBLICITÉ

dans la



Revue suisse de viticulture
arboriculture et horticulture

Régie des annonces: PRAGMATIC SA Tél. 022 736 68 06
Avenue Saint-Paul 9 CH-1223 Coligny Fax 022 786 04 23

SOL • CONSEIL



Analyses et conseils de fumure: notre
laboratoire accrédité et nos ingénieurs
sont à votre disposition!

SOL-CONSEIL • Changins • CP 1381 • 1260 Nyon 1
Tél. 022 363 43 04 • Fax 022 363 45 17
E-mail: sol.conseil@rac.admin.ch

BAC À VENDANGE

Contenu (volume): 640 litres

Poids: 38 kg

Produit de qualité suisse 100%

- Encastrable, blocage impossible
- Entièrement en inox DIN 1.4301
- Grande résistance aux chocs
- Durée de vie illimitée
- Nettoyage au jet suffisant
- Pas de problème de recyclage



GUSTAV WEGMANN AG
Metallwarenfabrik

CH-8957 Spreitenbach Tél. 056 419 70 90
Fax 056 419 70 99

www.traubenbottich.ch

INOX



A partir
de 6 pièces
CHF 870.-
pièce

Cuve flottante Inox 316



CP 173 – 3965 Chippis

☎ 027 455 72 28 – 📞 078 602 72 28

📠 027 456 21 34

E-mail: zuffereyalain@bluewin.ch

PLANTS DE VIGNES
pour une viticulture moderne
couronnée de succès



PÉPINIÈRES VITICOLES ANDREAS MEIER&Co.
5303 Würenlingen | T 056 297 10 00
office@rebschule-meier.ch | www.vignes.ch

Erbslöh- Partenaire leader en biotechnologie!

Gamme levures Oenoferm[®]

Fermentation optimale des vins de caractère

Gamme enzymes Trenolin[®]

Efficace pour tous types d'applications

Erbslöh-Mostgelatine, Most-Rein[®] PORE-TEC, Seporit PORE-TEC

Traitement de moût améliorant la qualité

Tannin Grape, Tannin Multi, Tannivin[®] Superb

Pour l'amélioration de la structure et
la stabilisation de la couleur

Importateur pour la Suisse:

Köppel

Köppel Lebensmitteltechnologie • Neuwiesstrasse 3a
8572 Berg / Thurgau • Tél.: 071 638 03 33
E-Mail: info@koepfel-berg.ch • www.koepfel-berg.ch

Représentant pour la Suisse romande et Tessin:
John Fontannaz • 1976 Erde • Tél.: 079 310 16 28
E-Mail: john.fontannaz@netplus.ch

Découvrez l'Erbslöh
Taste Scout 24/7 sur:
www.erbsloeh.com