

VETRO TIME

ÉCOLOGIE
Une flotte
respectueuse de
l'environnement

APPRENDRE TOUT AU LONG DE LA VIE
Centre de formation à l'échelle du groupe

MARCHÉ
Limonades
rafraîchissantes



**FRUITÉ**

Le goût du fait maison

Vetropack Moravia Glass produit les nouvelles bouteilles en verre d'un demi-litre pour les différents saveurs des sirops Kitl. Les bouteilles ont une couleur vert olive issue du changement de couleur dans le four.

Pour ses sirops, l'entreprise Kitl accorde beaucoup d'importance à la qualité et à l'artisanat. On retrouve ces exigences dans la bouteille en verre de 500 ml. Cette bouteille vert olive se termine par une fermeture à vis de couleur argentée. Toute la bouteille est recouverte d'une grande étiquette en papier, qui souligne le caractère «fait maison» des produits et sur laquelle on peut lire des informations complémentaires intéressantes comme des idées de recettes.

Les différents sirops Kitl (Kitl Syrob) ont le goût du fait maison. Ils sont produits selon des recettes traditionnelles. Outre la variante à la framboise, on trouve des sirops au gingembre, aux fleurs de sureau, à la menthe, au pamplemousse, à la cerise et au cassis. Les jus concentrés sont produits en qualité bio et contiennent une part importante de parties de fruits. Grâce à la transformation à froid, les sirops sont riches en goût et en arômes.

BIOLOGIQUE

Créer des émotions

En collaboration avec Raymond et Laura Paccot (Domaine La Colombe), Vetropack Suisse a conçu une bouteille de vin de 0,75 litre sur mesure, au caractère bien vaudois, avec rondeur et subtilité. La bouteille est produite dans la couleur cuvée – à seulement huit kilomètres du Domaine à l'usine Vetropack de St-Prex.

Pour la conception de la bouteille, le père et la fille ont accordé aux détails autant de soin que pour la fabrication de leurs vins. En collaboration avec Jean-Franck Haspel, le concepteur de produits de Vetropack, ils ont harmonisé toutes les particularités de la bouteille sur place, dans l'usine de St-Prex. Et le résultat en vaut la peine, un flacon solide, subtil et émouvant. Le succès de ces bouteilles couleur cuvée de 0,75 litre est tel qu'elles seront prochainement produites avec une autre bague (BV30H60).

Le souci du détail de la famille Paccot ne se limite pas à l'emballage de ses grands crus. Ses raisins, qui surplombent le lac Léman entre Lausanne et la frontière cantonale avec Genève, sont cultivés en biodynamie. À Féchy, petit village de la Côte vaudoise, ils reçoivent tout ce dont ils ont besoin – surtout du temps. Ce n'est pas une approche de simple «laisser-faire», car le vin vivant n'est pas le vin sauvage.



Aperçu des nouveaux produits