



COMMUNIQUÉ: POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

LA SOUCHE, FIÈRE DE S'ENGAGER AU SEIN DE LA COMMUNAUTÉ LIMOULOISE

À tous les mois, La Souche Limoilou remettra, à un organisme du quartier, une partie des profits provenant des ventes de la Limoiloise.

Québec, le 24 janvier 2023 - L'année 2023 sera celle de la Limoiloise. À tous les mois de cette année, La Souche Limoilou sélectionnera un organisme du quartier afin de lui remettre, sous forme d'argent, un don, dont le montant sera dicté par les ventes de cette dernière bière.

La Souche est enracinée dans la communauté de Limoilou depuis ses débuts. Au fil des onze dernières années, ce quartier aux multiples visages a marqué son développement et son identité. Fiers d'appartenir à la communauté limouloise, la Microbrasserie La Souche partage avec ses différents acteurs plusieurs valeurs fondamentales (telles que la solidarité, la justice sociale et le partage). Cette année, afin de rendre à cette communauté un peu de ce qu'elle lui a donné et d'incarner encore plus concrètement ces valeurs qui lui sont chères, La Souche a choisi d'offrir à différents organismes communautaires du quartier un don sur les ventes d'une bière sélectionnée.

Le choix de la bière pour ce projet s'est imposé par lui-même. [La Limoiloise](#) est la première bière brassée par La Souche à Limoilou. Elle se veut un salut à ce quartier et incarne la bière de partage par excellence!

À chaque mois, 0,50\$ par consommation de Limoiloise (tous les formats sont inclus) iront à l'organisme sélectionné. Pour connaître les différents organismes donateurs et pour en savoir plus sur leur mission respective, suivez-nous sur nos réseaux sociaux. Vous pouvez également consulter la section Engagements de notre site web.

À propos

En activité depuis 10 ans, La Souche est une microbrasserie de la région de Québec qui propose une diversité de bières de première qualité, inspirées par la nature et par les saveurs du territoire. Son objectif: se réinventer à chacun de leurs brassins en mettant de l'avant une multitude de styles et de façons de faire de la bière tout en utilisant des ingrédients minutieusement sélectionnés par leurs brasseurs.

Pour plus de détails au sujet de la Microbrasserie La Souche:

- [Site Web](#)
- [Facebook](#)



LA SOUCHE

- [Instagram](#)

-30-

Source :

Marilyne Brunet, Directrice marketing et communications

Microbrasserie La Souche

418-261-3488 | marketing@lasouche.ca