



HOUBLONDE

1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD

HOUBLONDE White IPA

ein hervorragendes Bier :

Zum ersten Mal auf der Welt wird ein handwerklich gebrautes Bier, die HOUBLONDE, mit dynamisiertem Wasser gebraut! Das Houblonde Organic White IPA ist ein Genremix aus der Tradition der belgischen Weißbiere und dem Trend der IPA-Biere. Ein leichtes, erfrischendes Bier, das von einer milden Bitterkeit profitiert und Sie auf einen multisensorischen Spaziergang mitnimmt. Die Mischung aus 4 Getreidesorten (Gerstenmalz, Hirse, Weizen, Buchweizen) und 3 Aromahopfen verleiht dem Bier einen ausgewogenen Geschmack und eine kontrollierte Bitterkeit. Das Ganze wird mit feinbitteren Orangenschalen, einer Koriandernote und, um das Erlebnis abzurunden, mit Orangenblüten verfeinert.

HOUBLONDE ist ein dynamisiertes ϕ Bio-Bier, das in Belgien gebraut wurde. Houblonde ist ein obergäriges Bier mit einer Nachgärung in der Flasche.



HOUBLONDE, DIE GANZE KRAFT DER NATUR!

TRETEN SIE IN SEIN GEHEIMNIS EIN!



Das Brauwasser

HOUBLONDE wird mit Grundwasser gebraut, das durch starke mechanische und magnetische Wirbel (Spiralbewegungen) dynamisiert wurde, um dem Bier alle Eigenschaften von lebendigem Wasser zu verleihen, das mit Berg- oder Quellwasser vergleichbar ist, wie man es in der Natur finden kann. Da das Bier zu 90 % aus Wasser besteht, werden Sie sofort den geschmacklichen Unterschied bemerken: ein viel weicheres, seidigeres und samtigeres Bier, dessen Schaum aus viel feineren Blasen besteht!



Getreide und Hopfen

4 Getreidesorten (Gerste, Weizen, Hirse und Buchweizen) und 3 Aromahopfen, alle aus biologischem Anbau, in kurzen Produktionsketten hergestellt und zu einem fairen Preis eingekauft (Gütesiegel). BIO-zertifiziertes Bier von Certisys.



Das Blumenuniversum

Die stark duftende weiße Blüte der Orangenblüte wird vom Bigaradierbaum, einem kleinen Strauch aus Indien, gepflückt. Ihr zarter Duft ist eine echte Einladung zu einer Reise und versetzt uns sofort in die Düfte des Orients und die sonnigen Aromen des Mittelmeers. Die Orangenblüte wird durch Dampfdestillation der Blütenknospen gewonnen. Sie ergänzt und gleicht die Bitterkeit der Orangenschalen perfekt aus, sodass am Ende ein sehr erfrischendes Bier mit Zitrusaromen entsteht.



1ST DYNAMISIERTES BEER IN THE WORLD

Warum ist die Houblonde so anders ?



100%
BIO
φ
DYNAMISIERT



Bier in der Welt integrierend:

- Ein dynamisiertes Wasser
- Ein Blumen-Elixier
- Nachgewiesene Photonenenergie
- Ein seidiger und erfrischender Geschmack
- Und 100% biologisch φ dynamisiert



Das Houblonde Organic White IPA wurde in Paris als Bestes Bio-Produkt 2022 ausgezeichnet, bewertet von 100 Verbrauchern, die Experten für Bio-Produkte sind.



Das Houblonde Organic White IPA hat beim Wettbewerb Brussels Beer Challenge 2021 unter 1.800 internationalen Bieren, die von 100 internationalen Experten getestet wurden, die Bronzemedaille gewonnen.

TECHNISCHES DATENBLATT HOUBLONDE WHITE IPA

TYP: Weißes Indian Pale Ale

KATEGORIE: Belgian Style Ale - Spezialbier zur Verkostung.

FARBE: Weiß, leicht trüb, nicht gefiltert.

GESCHMACK: Leicht, erfrischend, enthält Zitrusaromen mit einem Hauch von Blumen, eine leichte Bitterkeit, profitiert von einem schönen langen Abgang.

AROMA: Die Nase ist zart und frisch und liefert Aromen von Zitrusfrüchten, Brot, Honig und Blumen.

SCHAUMIGKEIT: Natürlich, fest, großzügig, cremig mit feinen Bläschen.

HALTBARKEIT (MHD): 24 Monate.

GETRÄNKETEMPERATUR: 5 bis 6 ° C.

ALKOHOLGRAD (Vol.): 4,8 %.

KALORIEN: 37 KCAL/100 ml.

Bitterkeit IBU (International Bitterness Unit): 30° .

GRAD PLATO: 12° .

GÄRUNGSZEIT: Obergärung, Nachgärung in der Flasche.

FLASCHE: 33 cl, Pfand: € 0,10 (BE-NL)

EAN-CODE: 5411065161806



SANDFTHEIT ●●●●○ FLORALITAT ●●●●● BITTERKEIT ●●●○○ KÖRPER ●●●○○



HOUBLONDE

1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD



HOUBLONDE

EIN BIER PAR EXCELLENCE:

Zum **ersten Mal weltweit** wurde ein handwerklich hergestelltes Bier – das **HOUBLONDE** - mit **dynamisiertem Wasser gebraut**. Sie werden sich auch in sein Bio-Getreide, frische Hefen, Holunderbeeren, Damaszener-Rose, Gewürze und Elixiere von wilden Bergblumen verlieben ... Dieses Zusammenspiel aus seinen Aromen, seiner Sinnlichkeit und seiner charakteristischem ergeben ein wirklich ungewöhnliches Bier.

HOUBLONDE - ein **bio ϕ dynamisiertes**, obergäriges Bier mit Flaschengärung aus Belgien.



HOUBLONDE, DIE GANZE KRAFT DER NATUR !

ENTDECKEN SIE SEIN GEHEIMNIS :



Das Wasser

HOUBLONDE wird mit Grundwasser gebraut, welches durch Spiralwirbel (Vortex) und ein geheimes Protokoll **dynamisiert** wurde. Dieses Wasser durchlief einen sehr starken Vortex (Spiralwirbel), womit es seine wesentlichen Eigenschaften, belebtem Wasser vergleichbar mit der Natur wiedererlangt!

Bier besteht aus 90% Wasser, Sie werden dieses Wasser spüren ...



Die Getreide



Der verwendete Hopfen, die Gerste und der Weizen aus **biologischem Anbau** wurde ohne Düngemittel, Pestizide oder chemische Herbizide und ohne Verwendung gentechnisch veränderter Organismen angebaut. HOUBLONDE ist **BIO-zertifiziert** durch « **Certisys** ». Zusätzlich wurden nur frischen Hefen für seine Refermentation eingesetzt !



Die Elixiere

HOUBLONDE ist ein Bier, das harmonisch alle geschmacklichen und biodynamischen Dimensionen der floralen Welt vereint. Es enthält ein subtiles Bouquet von frischer, Holunderbeeren, Damaszener-Rose, biologischer **Vanille** aus Neu-Guinea und einem **Wildblumen-Elixier** (Astrantia Major) aus den Bergen der Pyrenäen.



HOUBLONDE

1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD

WARUM IST HOUBLONDE SO ANDERS ?



Das erste Bier der Welt mit :

- einem dynamisierten Wasser
- einem floralen Elixier
- einer biolumineszenten Energie
- einem besseren Geschmack
- ... und 100% bio ∅ dynamisch



HOUBLONDE wurde **2017** bereits ausgezeichnet bei den **World Beer Awards** in **London** als « **Belgium Winner** » in der Kategorie « experimentelle Spezialbiere ».

Houblonde Blonde, erhielt 2021 die Goldmedaille bei der "Asia Beer Challenge", die von den Top 100 der asiatischen Biersommeliers und -einkäufer verliehen wird.



Die Houblonde, im Jahren 2018, 19, 20 erhalten, **3-Sterne-Gold** beim "Superior Taste Award" (iTQi) * des International Taste Quality Institute, der höchsten Auszeichnung, die der Beruf der Sterneköche und Sommeliers in Europa verliehen hat.

DATENBLATT HOUBLONDE

TYP : Belgian Blonde

KATEGORIE : Belgian Style Ale – Spezialbier

FARBE : Blond-bernsteinfarben (14,5 ° EBC), gefiltert

GESCHMACK : Aromen von geröstetem Getreide (Bisquit- und Karamell-Geschmack) mit einem Hauch von Vanille und einer leichten Bitterkeit, sehr süßes und erfrischend, mit einem langen Abgang und einer Geschmacksidentität ausserhalb jeder Kategorie

AROMEN : sehr aromatisch floralen Geruch, harmonisch und subtiles Bouquet

SCHAUM : fest, glatt und cremig mit feinen Bläschen

HALTBARKEIT : 24 Monate

SERVIERT-TEMPERATUR : von 5 bis 6° C

ALKOHOLGEHALT (Vol.) : 5,4 %

KALORIEN : 55 KCAL/100 ml

EBU (European Bitterness Unit) : 22°

GRAD PLATO : 14°

GÄRUNG : Obergärig , Flaschengärung

FLASCHE : 33 cl, recyclerbar, keine mehrwegflasche

EAN-CODE : 5411065358138





HOUBLONDE

1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD

HOUBLONDE Organic Triple

ein hervorragendes Bier :

Das Houblonde Organic Triple (8%) wird weltweit zum ersten Mal mit dynamisiertem Wasser gebraut. Seine klare, bernsteinblonde Farbe wird Sie zunächst mit seinem blumigen Bouquet von Hibiskus und Safran überraschen. Das Konzept des Triple wurde bis zum Äußersten getrieben. Wir haben 3 Hopfen und 3 Getreide gebraut und die Blumenwelt auf 3 verschiedene Arten neu interpretiert: in Form von Elixier, Stempel und Blütenblättern. Dieses großzügige und kräftige Bier mit blumigen Aromen weist Finesse und Eleganz auf, einen weichen und runden Geschmack mit einem Hauch von zarter Bitterkeit.

HOUBLONDE ist ein dynamisiertes ϕ Bio-Bier, das in Belgien gebraut wurde. Houblonde ist ein obergäriges Bier mit einer Nachgärung in der Flasche.



HOUBLONDE, DIE GANZE KRAFT DER NATUR!

TRETEN SIE IN SEIN GEHEIMNIS EIN!



Das Brauwasser

HOUBLONDE wird mit Grundwasser gebraut, das durch starke mechanische und magnetische Wirbel (Spiralbewegungen) dynamisiert wurde, um dem Bier alle Eigenschaften von lebendigem Wasser zu verleihen, das mit Berg- oder Quellwasser vergleichbar ist, wie man es in der Natur finden kann. Da das Bier zu 90 % aus Wasser besteht, werden Sie sofort den geschmacklichen Unterschied bemerken: ein viel weicherer, seidiger und samtigerer Geschmack, dessen Schaum aus viel feineren Blasen besteht!

Triple hop

Für den Organic Triple haben wir drei verschiedene Bio-Hopfensorten ausgewählt.

Triple Getreide

Die drei gebrauten Getreidesorten sind Malz, Weizen und Hafer, die aus biologischem Anbau stammen, d. h. ohne Düngemittel, Pestizide, chemische Herbizide oder GVO (genetisch veränderte Organismen) angebaut werden.

La HOUBLONDE ist von Certisys als BIO zertifiziert.



Dreifache Dimension der Blumenalchemie

HOUBLONDE ist ein Bier, das alle geschmacklichen und biodynamischen Dimensionen des Blumenuniversums harmonisch vereint. Es enthält die Quintessenz der Natur, die durch die drei Dimensionen der Blume repräsentiert wird: wilde Elixiere (Aigremoine, Wasserveilchen, Wildrose), Stempel (Safran) und Blütenblätter (Hibiskus).



Warum ist die Houblonde so anders ?



1. Bier in der Welt integrierend:

- Ein dynamisiertes Wasser
- Ein Blumen-Elixier
- Nachgewiesene Photonenenergie
- Ein seidiger und erfrischender Geschmack
- Und 100% biologisch φ dynamisiert



Im Januar 2020 gewann La Houblonde Organic Triple eine Goldmedaille beim International Taste Award in Italien, der von 160 Juroren verliehen wurde.



Der Houblonde Organic Triple erhielt 2021 die Goldmedaille bei der "Asia Beer Challenge", die von den Top 100 der asiatischen Biersommeliers und -einkäufer verliehen wird.

TECHNISCHES DATENBLATT HOPFEN ORGANIC TRIPLE:

TYP: Belgian Organic Triple

KATEGORIE: Belgian Triple Ale - Spezialbier zur Verkostung.

FARBE: Die Farbe ist goldfarben mit tiefen kupferfarbenen Reflexen, EBC 23.

GESCHMACK: Der Mund ist üppig und kräftig. Die ersten Noten sind malzig, leicht bitter und enthüllen Aromen von Honig und reifen Früchten. Im Abgang kommen Safran und Hibiskus mit ihren zarten Aromen zum Ausdruck, die ganz im Einklang mit den Röstmalz- und Hopfenaromen stehen.

AROMA: Die Nase ist blumig, lecker und safranartig.

SCHAUMIGKEIT: Natürlich, fest, cremig und feinblasig.

HALTBARKEIT: 33 Monate.

GETRÄNKETEMPERATUR: 6 bis 7 ° C.

ALKOHOLGEHALT (Vol.): 8 %.

KALORIEN: 68 KCAL/100 ml.

Bitterkeit IBU (International Bitterness Unit): 28° .

DEGREES PLATO: 16,9° .

GÄRUNGSZEIT: Obergärung, Nachgärung in der Flasche

Flasche: 33 cl, Pfand € 0,10 (BE-NL).

EAN-CODE: 5411065333333



SANDFTHEIT ●●●●○ FLORALITAT ●●●●○ BITTERKEIT ●●●○○ KÖRPER ●●●●○