

Première mondiale



Houblonde

1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD

LA HOUBLONDE, UNE BIÈRE D'EXCELLENCE :

Pour la première fois dans le monde, une bière artisanale, la HOUBLONDE, est brassée à l'eau **dynamisée** !

Vous tomberez aussi sous le charme de ses céréales **biologiques**, épices fraîches et **élixirs de fleurs** sauvages de montagne...

Au final, un goût, des arômes et des sensations qui la rendent vraiment exceptionnelle !

HOUBLONDE est une bière **bio & dynamisée** brassée en Belgique , de fermentation haute avec une refermentation en bouteille.



HOUBLONDE, TOUTE LA PUISSANCE DE LA NATURE !

ENTREZ DANS SON SECRET !



L'Eau

HOUBLONDE est brassée avec une eau naturelle très pure qui a été **dynamisée** par des vortex (mouvements spiralés) mécaniques et magnétiques très puissants afin de donner à la bière toutes les propriétés de l'eau vive comparable à de l'eau de montagne ou de source telle que l'on peut la retrouver dans la nature.

La bière étant constituée à 90% d'eau, vous apprécierez immédiatement sa différence gustative...



Les Céréales



Houblon, orge et froment sont naturellement d'origine **biologique**, c'est-à-dire cultivés sans engrais, pesticides, herbicides chimiques ou OGM (Organismes Génétiquement Modifiés). La HOUBLONDE est certifiée BIO par Certisys.



Les Elixirs

HOUBLONDE est une bière qui allie harmonieusement toutes les dimensions gustatives et biodynamiques de l'univers floral. Elle contient un bouquet subtil composé de **vanille** bio fraîche et d'un **élixir de fleur sauvage** (Astrantia Major) des montagnes Pyrénéennes.

POURQUOI HOUBLONDE EST-ELLE SI DIFFÉRENTE ?



1^{ère} bière au monde intégrant:

- Une eau dynamisée
- Un élixir floral
- Une énergie bioluminescente prouvée
- Un goût soyeux et rafraîchissant
- Et 100% bio φ dynamisée



La Houblonde a été récompensée au **World Beer Awards de Londres en 2017** en tant que « **Belgium Winner** » catégorie bières spéciales.



La Houblonde Organic Blonde, a obtenu en 2018, 2019 & 2020, **3 étoiles d'or** au « **Superior Taste Award** », soit la plus haute distinction gustative octroyée par 200 chefs étoilés et sommeliers d'Europe. Ce qui lui a valu le prestigieux prix du Crystal Award.

FICHE TECHNIQUE HOUBLONDE

TYPE : Belgian Organic Blonde

CATEGORIE : Belgian Style Ale – Bière spéciale de dégustation

COULEUR : Blonde Ambrée, filtrée

GOÛT : Saveurs de céréales torrifiées (goût biscuit et caramel) avec une pointe de vanille et une légère amertume, très douce et rafraîchissante, bénéficiant d'une belle longueur en bouche et d'une identité gustative

ARÔMES : nez floral très parfumé, bouquet harmonieux et subtil

MOUSSE : naturelle, ferme, onctueuse et crémeuse à fines bulles

CONSERVATION (DLC) : 24 mois

TEMPERATURE DE SERVICE : de 5 à 6° C

TAUX D'ALCOOL (Vol.) : 5,6 %

CALORIES : 55 KCAL/100 ml

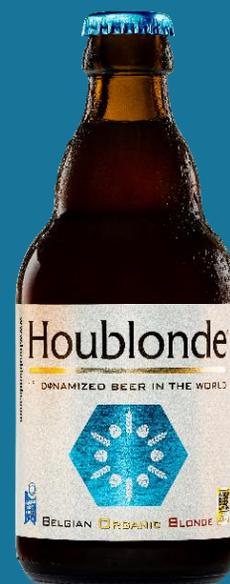
AMERTUME EBU (European Bitterness Unit) : 18°

DEGRES PLATO : 14°

FERMENTATION : haute fermentation, refermentation en bouteille

BOUTEILLE : 33 cl, consignée: € 0,10 (BE-NL)

CODE EAN : 5411065358138



Doux ●●●●● ACIDE ●○○○○ AMER ●●○○○ COMPLEXE ●●○○○

Première mondiale



Houblonde

1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD

HOUBLONDE ORGANIC TRIPLE

UNE BIÈRE D'EXCELLENCE :

La **Houblonde Organic Triple** (8%) est brassée pour la première fois dans le monde avec une eau **dynamisée**. Sa robe blonde ambrée et limpide vous surprendra dans un premier temps par son bouquet fleuri d'hibiscus et de safran. Le concept de **triple** a été poussé jusqu'au bout. Nous avons brassé 3 houblons, 3 céréales et avons revisité le monde floral de 3 façons différentes : sous forme d'élixir, de pistils et de pétales. Cette bière généreuse et puissante en arômes fleuris présente de la finesse et de l'élégance, une saveur douce et ronde, avec des touches d'amertume délicate.

La **Houblonde Organic Triple** est une **bière bio & dynamisée** brassée en Belgique, de fermentation haute avec une refermentation en bouteille.



HOUBLONDE, TOUTE LA PUISSANCE DE LA NATURE !

ENTREZ DANS SON SECRET !



L'Eau

HOUBLONDE est brassée avec une eau naturelle très pure qui a été **dynamisée** par des vortex (mouvements spiralés) grâce à un protocole secret afin de donner à la bière toutes les propriétés de l'eau vive telle que l'on peut la retrouver dans la nature.

La bière étant constituée à 90% d'eau, vous apprécierez immédiatement sa différence...



Triple hop



Pour l'Organic Triple, nous avons sélectionné 3 variétés de houblon bio.

Triple céréales



Les 3 céréales brassées sont le malt, le froment et l'avoine qui sont naturellement d'origine **biologique** c'est-à-dire cultivées sans engrais, pesticides, herbicides chimiques ou OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

La HOUBLONDE est certifiée BIO par Certisys.



Triple dimension de l'alchimie florale



HOUBLONDE est une bière qui allie harmonieusement toutes les dimensions gustatives et biodynamiques de l'univers floral. Elle contient la quintessence de la nature représenté par les 3 dimensions de la fleur : **élixirs sauvages** (Aigremoine, Violette d'eau, Rose Sauvage), **pistils** (safran) et **pétales** (hibiscus).

POURQUOI LA HOUBLONDE EST-ELLE SI DIFFÉRENTE ?



1^{ère} bière au monde intégrant:

- Une eau dynamisée
- Les 3 dimensions de la fleur
- Une énergie bioluminescente
- 100% bio φ dynamisée



En janvier 2020, Houblonde a remporté un Gold Award lors de l'International Taste Award en Italie décerné par 160 juges

AIGREMOINE



VIOLETTE D'EAU



ROSE SAUVAGE



SAFRAN



HIBISCUS



FICHE TECHNIQUE HOUBLONDE ORGANIC TRIPLE

TYPE : Belgian Organic Triple

CATEGORIE : Belgian Triple Ale – Bière spéciale de dégustation

COULEUR : la robe est dorée aux reflets cuivrés profonds, EBC 23

GOUT : la bouche est voluptueuse et puissante. Les premières notes sont maltées, légèrement amères, révélant des arômes de miel et de fruits mûrs. Le safran et l'hibiscus s'expriment en fin de bouche par leurs parfums délicats tout en harmonie avec les saveurs de malt grillés et de houblon.

ARÔMES : le nez est floral, gourmand et safrané

MOUSSE : naturelle, ferme, onctueuse et crémeuse à fines bulles

CONSERVATION : 33 mois

TEMPERATURE DE SERVICE : de 6 à 7° C

TAUX D'ALCOOL (Vol.) : 8 %

CALORIES : 68 KCAL/100 ml

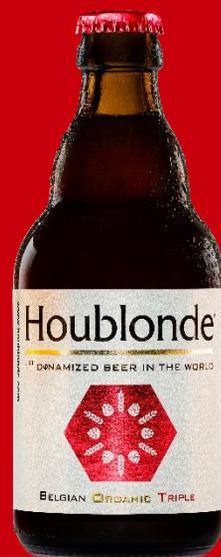
AMERTUME EBU (European Bitterness Unit) : 28

DEGRES PLATO : 16,9°

FERMENTATION : haute fermentation, refermentation en bouteille

BOUTEILLE : 33 cl, consignée € 0,10 (BE-NL)

CODE EAN: 5411065333333



DOUCEUR ●●●●● ACIDITE ●●●●● AMERTUME ●●●●● STRUCTURE ●●●●●

Première mondiale



Houblonde

1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD

LA HOUBLONDE WHITE IPA (4,8° ALC.)

Pour la première fois dans le monde, une bière artisanale, la HOUBLONDE, est brassée à l'eau **dynamisée** !

La Houblonde **Organic White IPA** est un mélange des genres entre la tradition des bières blanches belges et la tendance des bières IPA. Une bière légère, rafraîchissante, bénéficiant d'une douce amertume qui vous emmène en promenade multisensorielle. L'assemblage de 4 céréales (malt d'orge, millet, froment, sarrasin) et de 3 houblons aromatiques, lui apportent un goût équilibré et une amertume maîtrisée. Le tout est agrémenté d'écorces d'orange finement amère, d'une note de coriandre et pour compléter l'expérience, de fleurs d'oranger.

HOUBLONDE est une bière **bio & dynamisée** brassée en Belgique, de fermentation haute avec une refermentation en bouteille.



HOUBLONDE, TOUTE LA PUISSANCE DE LA NATURE !

ENTREZ DANS SON SECRET !



L'Eau

HOUBLONDE est brassée avec une eau naturelle très pure issue d'une nappe phréatique qui a été **dynamisée** par des vortex (mouvements spiralés) mécaniques et magnétiques très puissants afin de donner à la bière toutes les propriétés de l'eau vive comparable à de l'eau de montagne telle que l'on peut la retrouver dans la nature.

La bière étant constituée à 90% d'eau, vous apprécierez immédiatement sa différence gustative...



Les Céréales et Houblons



4 céréales (orge, froment, millet et sarrasin) et **3 houblons** aromatiques, tous **d'origine biologique, produits en filière courte et achetés au Prix Juste (label)**. Bière certifiée BIO par Certisys.



L'univers floral



La fleur blanche très parfumée de la fleur d'oranger est cueillie sur le Bigaradier, petit arbuste originaire de l'Inde. Véritable invitation au voyage, ses fragrances délicates nous transportent immédiatement vers les effluves d'orient et les saveurs ensoleillées de Méditerranée. La fleur d'oranger est obtenue par distillation à la vapeur des boutons de fleurs. Elle complète et équilibre parfaitement l'amertume des écorces d'oranges pour donner au final une bière très rafraîchissante agrémentée d'arômes d'agrumes.



Le Citrus aurantium, ou bigaradier : il est issu de la grande famille des Rutacées. C'est un petit arbuste de 5 à 10 mètres qui aime le soleil et les sols fertiles et bien humides. De son petit fruit, peu juteux, amer, acide et rempli de pépins, c'est surtout le zeste qui présente un intérêt aromatique et gustatif. Sa fleur donne une note d'orange amer et des nuances d'agrumes à notre bière. Son bouquet citronné, qui tend vers la mandarine et l'orange, complète parfaitement l'amertume des écorces d'oranges pour donner au final une bière très rafraîchissante agrémentée d'arômes lointains.

POURQUOI HOUBLONDE EST-ELLE SI DIFFÉRENTE ?



FICHE TECHNIQUE HOUBLONDE WHITE IPA

TYPE : Blanche Indian Pale Ale

CATEGORIE : Belgian Style Ale – Bière spéciale de dégustation

COULEUR : Blanche légèrement trouble non filtrée

GOUT : légère, rafraîchissante, contenant des saveurs d'agrumes avec une pointe florale, une légère amertume, bénéficiant d'une belle longueur en bouche.

ARÔMES : Le nez est délicat et frais, et livre des parfums d'agrumes, de pain, de miel et de fleurs.

MOUSSE : naturelle, ferme, généreuse, onctueuse et crémeuse à fines bulles

CONSERVATION (DLC) : 24 mois

TEMPERATURE DE SERVICE : de 5 à 6° C

TAUX D'ALCOOL (Vol.) : 4,8 %

CALORIES : 37 KCAL/100 ml

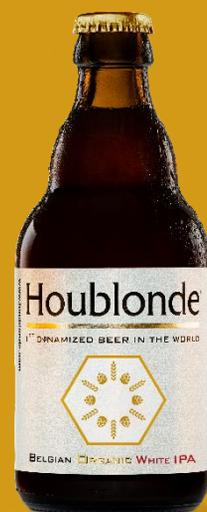
AMERTUME IBU (International Bitterness Unit) : 30°

DEGRES PLATO : 12°

FERMENTATION : haute fermentation, refermentation en bouteille

BOUTEILLE : 33 cl, consignée: € 0,10 (BE-NL)

CODE EAN : 5411065358138



DOUX ●●●●○ ACIDE ●●○○○ AMER ●●●●○ COMPLEXE ●●●○○