

Première mondiale



Houblonde

1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD

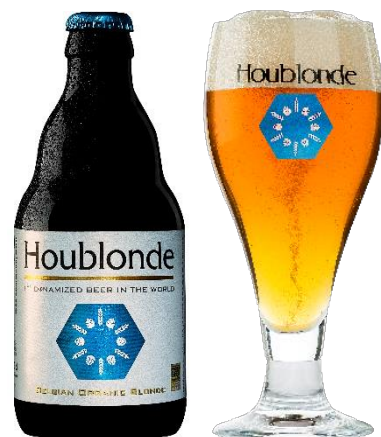
LA HOUBLONDE, UNE BIÈRE D'EXCELLENCE :

Pour la première fois dans le monde, une bière artisanale, la HOUBLONDE, est brassée à l'eau **pure** et **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** ϕ **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, a obtenu en 2018 & 2019, **3 étoiles d'or** au « **Superior Taste Award** » de l'International Taste Quality Institute (ITQi)*, soit la plus haute distinction gustative octroyée par 200 chefs étoilés et sommeliers d'Europe.

FICHE TECHNIQUE HOUBLONDE

TYPE : Belgian Organic Blonde

CATEGORIE : Belgian Style Ale – Bière spéciale de dégustation

COULEUR : Blonde Ambrée (14,5 EBC), filtrée

GOÛT : Saveurs de céréales torréfiées (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 : 24 mois

TEMPERATURE DE SERVICE : de 5 à 6° C

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

CALORIES : 55 KCAL/100 ml

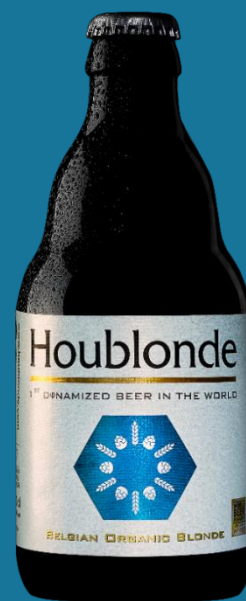
EBU (European Bitterness Unit) : 13,7°

DEGRES PLATO : 14°

FERMENTATION : haute fermentation, refermentation en bouteille

BOUTEILLE : 33 cl, recyclable, non consignée

CODE EAN : 5411065358138



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