

Première mondiale



# Houblonde

1<sup>ST</sup> DYNAMIZED BEER IN THE WORLD

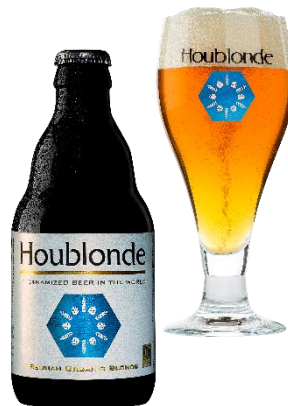
## LA HOUBLONDE, UNE BIÈRE D'EXCELLENCE :

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, levures fraîches, épices 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** et **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...



#### 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.

De plus seules des levures fraîches ont été rajoutées pour sa refermentation !



#### 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 provenant de Nouvelle Guinée et d'un **élixir de fleur sauvage** (Astrantia Major) des montagnes Pyrénéennes.

## POURQUOI HOUBLONDE EST-ELLE SI DIFFÉRENTE ?



### 1<sup>ère</sup> bière au monde intégrant:

- Une eau dynamisée
- Un élixir floral
- Une énergie bioluminescente
- Un meilleur goût
- 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, **3 étoiles d'or** au « **Superior Taste Award** » de l'International Taste Quality Institute (iTQi)\*, soit la plus haute distinction gustative octroyée par la profession des 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 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 hors catégorie

ARÔMES : nez floral très parfumé, bouquet harmonieux et subtil

MOUSSE : ferme, onctueuse et crémeuse à fines bulles

CONSERVATION : 24 mois

TEMPERATURE DE SERVICE : de 5 à 6° C

TAUX D'ALCOOL (Vol.) : 5,46 %

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

