



HOUBLONDE

1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD

HOUBLONDE WHITE IPA

Voor de eerste keer ter wereld wordt een ambachtelijk bier, HOUBLONDE, gebrouwen met gedynamiseerd water! Houblonde Organic White IPA is een mix tussen de traditie van Belgische witbieren en de trend van IPA-bieren. Een licht, verfrissend bier met een zachte bitterheid dat je meeneemt op een zintuiglijke reis. De toevoer van 4 granen (gerstemout, gierst, tarwe, boekweit) en 3 aromatische hopsoorten zorgt voor een evenwichtige smaak en een gecontroleerde bitterheid. Dit alles wordt bekroond met fijn bittere sinaasappelschillen, een noot koriander en, om de ervaring compleet te maken, oranjebloesems. HOUBLONDE is een **biologisch & gedynamiseerd** bier gebrouwen in België, met hergisting in de fles.



HOUBLONDE, AL DE KRACHT VAN DE NATUUR!

ONTDEK HAAR GEHEIM!



Het brouwwater

HOUBLONDE wordt gebrouwen met grondwater dat **gedynamiseerd** wordt dankzij zeer krachtige mechanische vortexen (spiraalbewegingen) en magnetische velden om het bier alle verkwikkende eigenschappen te geven die men kan terugvinden in bergwater of natuurlijke bronwater ! Aangezien bier voor 90 % uit water bestaat, zult u meteen het **smaakverschil waarderen, d.w.z. een veel zachter en fluwelig bier waarvan het schuim veel fijnere bubbels bevat ! ...**



De granen en hoppen



4 granen (gerst, tarwe, gierst en boekweit) en 3 aromatische hoppen, van biologische oorsprong, geproduceerd in een korte bevoorradingsketen en gekocht aan de juiste prijs. Gecertificeerd biologisch bier door Certisys.



Het bloemenuniversum

De sterk geurende witte bloem van de oranjebloesem wordt geplukt van de Bigaradier, een kleine struik die in India groeit. Een ware uitnodiging om een gustatieve reis te starten. Zijn delicate geur voert U onmiddellijk mee naar het verre Oosten en de zonnige smaken van de Middellandse Zee. De oranjebloesem wordt verkregen door stoomdistillatie van de bloemknoppen. Deze bloesem gaat de bitterheid van de sinaasappelschillen perfect in evenwicht brengen, wat resulteert in een zeer verfrissend bier met citrus aroma's.



1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD

Waarom is Houblonde zo verschillend?



1^{ste} bier ter wereld met:

- Gedymaniseerd water
- Een bloemenelixir
- Een bewezen fotonische energie
- Een zachte en verfrissende smaak
- En 100% bio φ gedynamiseerd



Houblonde Organic White IPA werd bekroond met de **Best Organic Product 2022** award in Parijs, beoordeeld door 100 consumenten die experts zijn in biologische producten.



Houblonde Organic White IPA behaalde de **bronzen medaille** in de **Brussels Beer Challenge 2021** onder 1.800 internationale bieren getest door 100 internationale experts

TECHNISCHE FICHE HOUBLONDE WHITE IPA

TYPE : Wit Indian Pale Ale

CATEGORIE : Belgian Style Ale – Speciaal degustatiebier

KLEUR : Wit, licht troebel, ongefilterd

SMAAK : licht, verfrissend, bevat citrus aroma's met een florale toets, een lichte bitterheid en een mooie mondlangte.

AROMA's : De neus is delicaat en fris, en geeft citrus, brood, honing en bloemige aroma's.

SCHUIM: natuurlijk, stevig, gul, glad en romig met fijne bubbels

BEWARING : 24 maanden

SCHENKTEMPERATUUR : 5 tot 6° C

ALCOHOLGEHALTE (Vol.) : 4,8 %

CALORIËEN : 37 KCAL/100 ml

BITTERHEID IBU (International Bitterness Unit) : 30°

PLATOGRADEN : 12°

GISTING : hoge gisting, hergisting op fles

FLES : 33 cl, leeggoed: € 0,10 (BE-NL)

EAN CODE: 5411065161813



ZAGHTHEID ●●●●○ FLORALITEIT ●●●●● BITTERHEID ●●●●○ BODY ●●●●○



HOUBLONDE

1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD

HOUBLONDE Blonde

EEN UITMUNTEND BIER

Voor de eerste keer in de wereld, een ambachtelijk bier, de HOUBLONDE, wordt gebrouwen met **gedynamiseerd** water. De **biologische** granen, de verse specerijen, holunderbeeren, Damaszenerrosen en **elixirs** van wilde bergbloemen zullen u zeker kunnen bekoren.

De smaak, de aroma's en de sensaties maken van HOUBLONDE een echt uitzonderlijk bier!

HOUBLONDE is een **bio ϕ gedynamiseerd** bier van hoge gisting dat wordt hergist in de fles en gebrouwen in België.



HOUBLONDE, AL DE KRACHT VAN DE NATUUR!

ONTDEK HAAR GEHEIM!



Het brouwwater

HOUBLONDE wordt gebrouwen met grondwater dat **gedynamiseerd** wordt dankzij zeer krachtige mechanische vortexen (spiraalbewegingen) en magnetische velden om het bier alle verkwikkende eigenschappen te verlenen van bergwater of natuurlijke bronwater! Aangezien bier voor 90 % uit water bestaat, zult u meteen het **smaakverschil waarderen, d.w.z. een veel zachter en fluwelig bier waarvan het schuim veel fijnere bubbels bevat ! ...**



De Granen en hop



De hop, de gerstemol **BE-BIO-01 CERTISYS** zijn uiteraard van **biologische** oorsprong, d.w.z. geteeld zonder gebruik van chemische meststoffen, pesticiden, onkruidverdelgers of GGO (Genetisch Gemodificeerde Organismen). HOUBLONDE is biologisch gecertificeerd door Certisys.



De bloemenelixirs

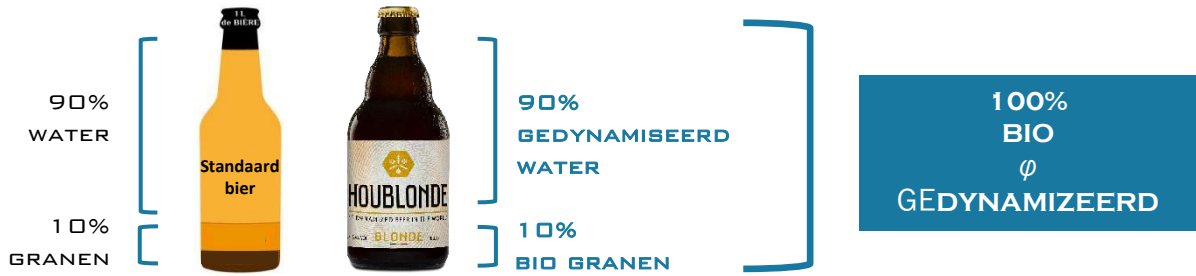
HOUBLONDE is een bier dat alle smaak- en biodynamische dimensies van de bloemenwereld combineert op een harmonieuze manier. Het bevat een subtiel boeket bestaande uit verse biologische **vanille** uit Madagascar, holunderbeeren, Damaszenerrosen en een **elixir van wilde bergbloemen** (Astrantia Major) uit de Franse Pyreneeën.



HOUBLONDE

1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD

Waarom is Houblonde zo verschillend?



1ste bier in de wereld met:

- Gedynamiseerd water
- Een bloemenelixir
- Een bewezen fotonische energie
- Een zachte en verfrissende smaak
- En 100% bio φ gedynamiseerd



Houblonde werd in 2017 bekroond op de « World Beer Awards » in Londen als "Belgium Winner" in de categorie speciale bieren.



Houblonde Blonde won in 2021 de gouden medaille op de « Asia Beer Challenge », uitgereikt door de 100 beste sommeliers en Aziatische kopers gespecialiseerd in bieren.



Houblonde Blonde heeft ook 3 gouden sterren gewonnen in 2018, 19 & 2020 bij de « Superior Taste Award », toegekend door 200 sterrenchefs en sommeliers in Europa. Dit leverde de prestigieuze Crystal Award op.

TECHNISCHE FICHE HOUBLONDE BLONDE

TYPE: Belgian Blonde

CATEGORIE: Belgian Style Ale – Speciaal degustatiebier

KLEUR: Amberblond, gefilterd

SMAAK: granen (biscuit en karamel) met een vleugje vanille en een lichte bitterheid, zeer zacht en verfrissend, lange nasmaak met een gustatieve identiteit

AROMA'S: floraal, harmonieus en subtiel boeket

SCHUIM: natuurlijk, stevige en romige schuimkraag met fijne bubbels

BEWARING: 24 maanden

SCHENKTEMPERATUUR: 5° tot 6°C

ALCOHOLGEHALTE (Vol.): 5,4 %

CALORIEËN: 55 KCAL/100 ml

BITTERHEID IBU (International Bitterness Unit): 22°

PLATOGRADEN: 14°

GISTING: hoge gisting, hergisting in fles

FLES: 33 cl, statiegeld: € 0,10 (BE-NL)

EAN-CODE: 5411065358138



ZACHTHEID ●●●●● FLORALITEIT ●●○○○ BITTERHEID ●●○○○ BODY ●●○○○



HOUBLONDE

1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD

HOUBLONDE Organic Triple

EEN UITMUNTEND BIER:

De Houblonde Organic Triple (8%) wordt voor de eerst keer in de wereld gebrouwen met **gedynamiseerd** water. Haar amberblonde kleur zal u eerst verrassen met haar bloemenboeket van **hibiscus en saffraan**.

Deze triple werd tot het uiterste ontwikkeld. 3 hoppen, 3 granen en 3 verschillende manieren van de bloemen te integreren in het bier: bloemenelixirs, bloemstampers en bloemblaadjes. Dit krachtige florale bier biedt finesse en elegantie, een zoete en ronde smaak, met een subtiele maar echte bitterheid. De Houblonde Organic Triple is een **biologisch & gedynamiseerd** bier gebrouwen in België, met hergisting in de fles.



HOUBLONDE, AL DE KRACHT VAN DE NATUUR!

ONTDEK HAAR GEHEIM!



Het brouwwater

HOUBLONDE wordt gebrouwen met grondwater dat **gedynamiseerd** wordt dankzij zeer krachtige mechanische vortexen (spiraalbewegingen) en magnetische velden om het bier alle verkwikkende eigenschappen te geven zoals men die kan terugvinden in bergwater of natuurlijke bronwater ! Aangezien bier voor 90 % uit water bestaat, zult u meteen het **smaakverschil waarderen, d.w.z. een veel zachter en fluwelig bier waarvan het schuim veel fijnere bubbels bevat ! ...**



Triple hop

Voor de Organic Triple hebben we 3 soorten biologische hoppen geselecteerd.

Triple granen

De 3 granen zijn mout, tarwe en haver, die van **biologische** oorsprong zijn, d.w.z. geteeld zonder meststoffen, pesticiden, chemische herbiciden of GGO's (genetisch gemodificeerde organismen).

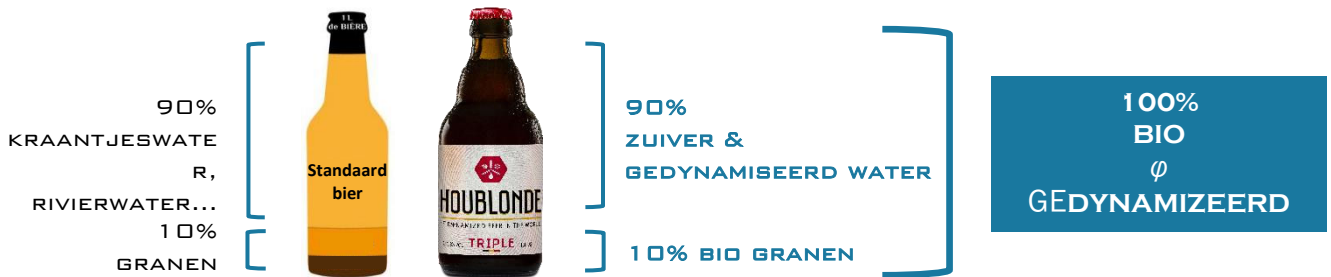
HOUBLONDE is biologisch gecertificeerd door Certisys.



Drievoudige dimensie van de bloemen alchemie

HOUBLONDE is een bier dat op een harmonieuze manier alle smaken van het bloemenuniversum combineert. Het bevat de kwintessens van de natuur, vertegenwoordigd door de 3 dimensies van de bloem: wilde bloemenelixiers (Agremonie, Waterviolet, Wilde roos), stampers (saffraan) en bloemblaadjes (hibiscus).

Waarom is Houblonde zo verschillend?



1^{ste} bier ter wereld met:

- Gedynamiseerd water
- 3 bloemenelixirs
- Een bewezen fotonische energie
- Een zachte en verfrissende smaak
- En 100% bio ϕ gedynamiseerd



In januari 2020 won Houblonde Organic Triple een Gold Award bij de International Taste Award in Italië, uitgereikt door 160 juryleden



Houblonde Organic Triple won in 2021 de gouden medaille op de « Asia Beer Challenge », uitgereikt door de 100 beste sommeliers en Aziatische kopers gespecialiseerd in bieren.

TECHNISCHE FICHE HOUBLONDE ORGANIC TRIPLE

TYPE: Belgian Organic Triple

CATEGORIE: Belgian Triple Ale – Speciaal degustatiebier

KLEUR: amber tot koperachtig. Gefilterd

SMAAK: de smaak is floraal en krachtig met een lichte bittere smaak. De eerste noten zijn moutig, met aroma's van honing en rijp fruit. Saffraan en hibiscus uitend zich op het einde van de mond met hun delicate en harmonieuze aroma's die aan het bier haar structuur en body geeft.

AROMA'S: de neus is floraal en saffraanachtig...

SCHIUM: natuurlijke, fijne bubbels, romig en stevig

BEWARING: 33 maanden

SCHENKTEMPERATUUR: 6 à 7° C

ALCOHOLGEHALTE (Vol.): 8 %

CALORIËN: 68 KCAL/100 ml

BITTERHEID IBU (International Bitterness Unit) : 28

PLATOGRADEN : 16,9°

GISTING : hoge gisting, hergisting in de fles

FLES : 33 cl, statiegeld (BE-NL)

EAN-CODE: 5411065333333



ZACHTHEID ●●●●● FLORALITEIT ●●●●● BITTERHEID ●●●●● BODY ●●●●●