

Wereldpremière



Houblonde

1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD

HOUBLONDE, 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 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 & dynamisch** bier van hoge gisting dat wordt vergist in de fles en gebrouwen in België.



HOUBLONDE, AL DE KRACHT VAN DE NATUUR!

ONTDEK HAAR GEHEIM!



Het Water

HOUBLONDE wordt gebrouwen met een zeer zuiver natuurlijk water dat **gedynamiseerd** wordt dankzij een zeer krachtige mechanische en magnetische vortex (spiraalbewegingen) om het bier alle verkwikkende eigenschappen te verlenen van bronwater of natuurlijke bronwater! Aangezien bier voor 90 % uit water bestaat, merkt u al onmiddellijk het gustatief verschil ...



De Granen



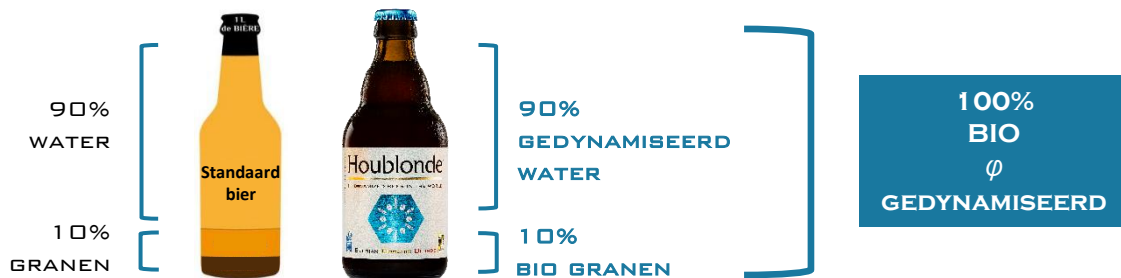
De hop, de gerstemout en de tarwe zijn uiteraard van **biologische** oorsprong, d.w.z. geteeld zonder gebruik van chemische meststoffen, pesticiden, onkruidverdelgers of GGO (Genetisch Gemodificeerde Organismen). HOUBLONDE is biologisch gecertificeerd door Certisys.



De Elixirs

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 en een **elixir van wilde bergbloemen** (Astrantia Major) uit de Franse Pyreneeën.

WAAROM IS HOUBLONDE ZO VERSCHILLEND?



1^{ste} bier in de wereld met:

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



HOUBLONDE is zo uitzonderlijk dat het in 2017 werd bekroond op de **World Beer Awards in Londen** als "Belgium Winner" in de categorie speciale bieren.



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

TECHNISCHE FICHE HOUBLONDE

TYPE: Belgian Organic 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.): 5,6 %

CALORIEËN: 55 KCAL/100 ml

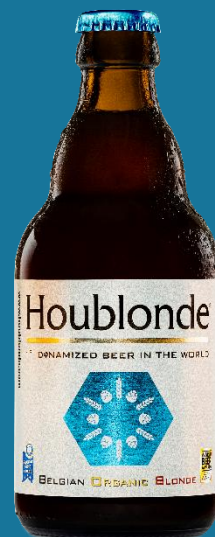
BITTERHEID EBU (European Bitterness Unit): 18°

PLATOGRADEN: 14°

GISTING: hoge gisting, hergisting in fles

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

EAN-CODE: 5411065358138



ZACHT ●●●●● ZUUR ●●●●● BITTER ●●●●● COMPLEX ●●●●●