



MEER OVER DIT BIER

Floreffe Blond is een authentiek blond abdijbier uit België, gebrouwen door de familiale Brasserie Lefebvre volgens de traditionele recepten van de Abdij van Floreffe — een norbertijnenabdij die haar oorsprong vindt in het jaar 1121. Wat dit bier direct onderscheidt van doorsnee blonde bieren, is de bewuste keuze om het niet te filteren. Daardoor behoudt Floreffe Blond zijn volle karakter, een kenmerkend licht troebel uiterlijk en een rijkere smaakervaring die je bij een gefilterd bier simpelweg niet terugvindt.

EEN SMAAKSENSATIE

Bij het inschenken in een tulpglas ontvouwt Floreffe Blond zich als een helder goudgeel bier met een weelderige witte schuimkraag. Het smaakprofiel is verrassend complex voor een blond bier: moutige en karamelachtige ondertonen vormen de basis, terwijl fruitige aroma's van banaan en ananas voor levendigheid zorgen. Een subtiele toets zoethout maakt het geheel af, en de gematigd bittere afdronk — mede dankzij het gebruik van kandijnsuiker — zorgt voor een zachte, evenwichtige finish. Met 6,3% alcohol heeft dit bier voldoende body zonder overweldigend te zijn, wat het toegankelijk maakt voor zowel beginnende bierproevers als doorgewinterde abdijbierkenners. Serveer het gekoeld op 5 tot 8 °C voor de optimale beleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER

De veelzijdigheid van Floreffe Blond maakt het een uitstekende tafelmanoot bij een breed scala aan gerechten. De fruitige en moutige tonen sluiten prachtig aan bij kip en gevogelte, terwijl de zachte bitterheid een mooie balans biedt naast witvis en vette



KLEUR	Blond
ALCOHOL %	6,3%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Blond
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

SMAAKPROFIEL



Ananas , Banaan , Bitter , Fruitig , Karamel , Moutig , Zoethout



GLASKEUZE

Tulpglas



HEERLIJK BIJ

Kip en gevogelte , Salades , Vette vis , Witvis , Zachte kaas

