



MEER OVER DIT BIER

Wat als je de smaak van een cheesecake in een blik kon gieten? Moersleutel Craft Brewery, de gerenommeerde Nederlandse brouwerij opgericht door vier broers met een technische achtergrond, doet precies dat met de Pastry Factory: Three Bean Cheesecake. Deze zwarte Imperial Pastry Stout van 10% alcohol is een meesterwerk van smaakprecisie en brouwinnovatie, waarbij dessertinspiratie en vakmanschap samenkomen in een 0,44 L blik dat elke craft beer-liefhebber zou moeten kennen.

EEN SMAAKSENSATIE

De Three Bean Cheesecake dankt zijn naam aan de drie centrale ingrediënten die het smaakprofiel bepalen: tonkaboon, vanille en cacao. Samen creëren zij een complex en diepgaand karakter dat je stap voor stap ontvouwt. Bij de eerste slok proef je de rijke chocolade en zoete vanille, gevolgd door de subtiele kruidige noot van tonkaboon en een zachte caramelachtige afdrank met hints van koekjes. De bitterheid is bewust gematigd gehouden, waardoor de romige, dessertachtige body volledig tot zijn recht komt. Serveer dit bier op de ideale temperatuur van 11 tot 14 °C in een Teku-glas om alle aroma's optimaal te ervaren.

DE PERFECTE BEGELEIDER

De Pastry Factory: Three Bean Cheesecake blinkt uit als afsluiter van een diner of als zelfstandig dessertmoment. Het bier combineert uitstekend met chocolade desserts, zoete taarten en romige kazen, waarbij de rijke smaken van het bier en het gerecht elkaar versterken. Bestel dit bijzondere blik eenvoudig via Bierbink.nl en voeg een stuk Nederlandse brouwerij-innovatie toe aan jouw biercollectie. Of je nu



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	10%
INHOUD	0,44 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL



Chocolade , Cookies , Karamel , Tonkaboon , Vanille , Zoet

GLASKEUZE

Pastry Factory: Three Bean Cheesecake
Teku



HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Desserts , Romige kaas , Zoete desserts

