

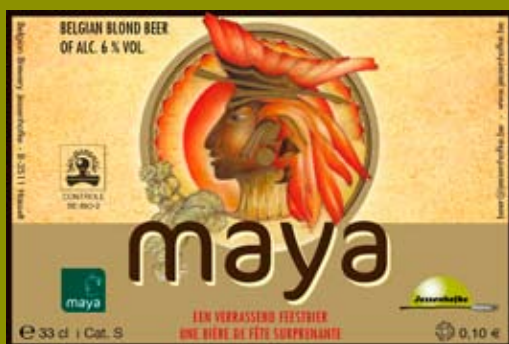
Er is al vaak over gesproken, geproefd, gewikt en gewogen maar nu is eindelijk zover. Brouwerij Jessenhofke komt met 2 nieuwe biologische bieren op de markt: Jessenhofke Bruin en een Jessenhofke Maya.



Jessenhofke Bruin 7% Alc. Vol.

Op vraag van onze bioklanten ontwikkelden wij een bruin Jessenhofke. Hiermee vullen we dus een nichegat in een nichemarkt. De reden waarom er zo weinig bruine biobieren zijn is dat de gebrande biomouten moeilijk beschikbaar zijn in België. In Duitsland daarentegen waar door het Reinheitsgebot enkel met water, gerst, hop en gist bier gemaakt wordt is er voldoende aanbod aan biospecialmouten. Net zoals Aphrodite een tarwebrouwsel maakte voor haar Adonis, brouwden wij voor jullie een romig

bruintje dat verlichting zal brengen tijdens de donkere winterdagen. We bieden dit bier momenteel op vat aan maar het is natuurlijk ook verkrijgbaar in 33cl.



Jessenhofke Maya 6% Alc. Vol.

Deze naam is een samensmelting van twee bedrijfsnamen nl. Brouwerij Jessenhofke en seitanproducent Maya. Dit bier is een uniek bier, namelijk het eerste bier volgens "cradle to cradle" (c2c) principe ter wereld (de certificering is nog lopende: omdat de procedure niet op maat van levensmiddelen is gemaakt duurt dit langer dan voorzien).

De centrale gedachte van de C2C (wieg tot wieg) filosofie, is dat alle gebruikte materialen na hun leven in het ene product, nuttig kunnen worden ingezet in een ander product.

Michel Corthouts, Hasseltse seitanmaker wist Gert ervan te overtuigen om met het zetmeelhoudende restproduct aan de slag te gaan. Deze seitanoplossing vervangt gedeeltelijk het brouwwater. Ook gebruiken we 26.2% minder gerstemout en 5.5% minder tarwemout om deze variant op de jessenhofke tripel te maken. Een uniek experiment, met een verrassend resultaat. Een blond, verrassend feestbier van 6% Alc. Vol. Dit bier is momenteel enkel verkrijgbaar in flesjes van 33cl.

Agenda ook zichtbaar op onze website

26 sep	Degustatie Bioplanet, Mechelen
26 - 27 sep	Bierfestival, Maastricht
27 sep	Bierfestival, Damme
2-3 oktober	Natuurhoekje, Bertem
9-10 oktober	Biomarkt today, Sint Martens Latem
11-12 oktober	Drinkcenterhappening, Temse
24-25 oktober	Bierfestival, Poperinge

Klik hier voor een lijst van al onze verkoopadressen
Een volgende nieuwsbrief mag je volgende maand verwachten

Wil je de nieuwsbrief van beer,bed & breakfast jessenhofke niet meer ontvangen?
Stuur dan 'stop nieuwsbrief' naar beer@jessenhofke.be