



Assortiment Belle-Vue

BELLE-VUE KRIEK

Belle-Vue Kriek (5,1%) is gemaakt door middel van verse kersen te laten weken in de lambiek, wat de bordeaux tint en de verfrissende fruitige smaak aan het bier geeft

Smaak | Zoet met een sterk aroma

Serveren bij | 5 tot 6°C

Oorsprong | Sint-Pieters-Leeuw

Verpakkingen | 20 liter vat, 25 cl fles, 25 cl blik

Food pairing | Crabcakes, wild konijn, chocolademousse

Facts & figures | Gedronken door 1 op de 3 Belgen (Ipsos 2013)



BELLE-VUE GUEUZE

Belle-Vue Gueuze (5,5%) , ook wel "de champagne van de bieren" genoemd, heeft een volle smaak waarin een harmonie is bereikt tussen zoete, bittere en zure nuances

Smaak | Zoet-bitter, zurig

Serveren bij | 5 tot 6°C

Oorsprong | Sint-Pieters-Leeuw

Verpakkingen | 25 cl fles

Food pairing | Sushi, yakatori, pasta met zeevruchten

Facts & figures | Gedronken door 1 op de 12 consumenten in de afgelopen 3 maanden (Ipsos 2013)



BELLE-VUE CLASSIQUE

Belle-Vue Classique (5,1%) is een warmrood fruitbier en een kriekvariant voor de echte bierkenner

Smaak | Kriekvariant voor de echte bierkenners

Serveren bij | 5 tot 6°C

Oorsprong | Sint-Pieters-Leeuw

Verpakkingen | 30 liter vat, 25 cl fles

Food pairing | Gerookte zalm, pizza, kersen clafoutis

Facts & figures | Variant van Belle-Vue, het favoriete fruit- en gueuzebiermerk in België (Ipsos 2013)



BELLE-VUE FRAMBOISE

Belle-Vue Framboise (5,7%) is gemaakt met een ander soort van fruit lambiek en is gekenmerkt door zijn elegante en zoete smaak naar frambozen

Smaak | Fruitig

Serveren bij | 5 tot 6°C

Oorsprong | Sint-Pieters-Leeuw

Verpakkingen | 25 cl fles

Food pairing | Pittige gehaktballetjes, serranoham, pizza

