

FICHE TECHNIQUE (製品情報)



製品名	Bar Blanche (バル・ブランシュ)
ブランド名	Bar Belge (バル・ベルジュ)
製造者名	Brouwerij Koekoek (クック醸造所)
生産者住所	Torhoutsesteenweg 407 8210 Zedelgem, België
生産国	ベルギー (フランドル地域)
内容量	330ml
保存方法	直立させ、冷暗所で保存
輸入方法	全量定温管理輸入

アルコール度数	5.8%
原材料	麦芽、ホップ
アレルギー物質	小麦、大麦、グルテン

スタイル	ベルgian・ホワイト
IBU (苦味指数)	16
EBC (色指数)	6
飲用最適温度	6°Cから9°C

商品説明
ハーブとスパイスのニュアンスを持つ アイコニックな小麦ビール。 味とテクスチャーが完璧に融合。 柚子のタッチであらゆる料理との相性が良く、 食前酒としても最適。

ウェブサイト	https://barbelge.jp
輸入者	今屋株式会社

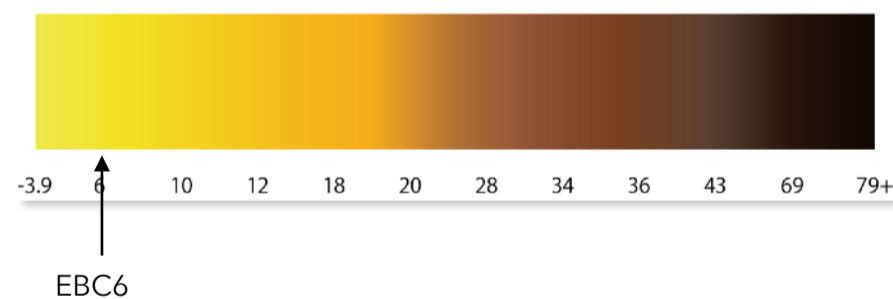


ホワイト・ビール (仏: Bière blanche、蘭: Witbier) :

数百年前に、自然発生的に発生し、ベルギーのブラバン地方で上面発酵が開発された。典型的には、半分大麦麦芽を使い、もう半分は麦芽になっていない小麦を使う。コリアンダーやオレンジの皮が粉末にされてホップと共に添加される。瓶内二次発酵され、爽やかで、柑橘やスパイスの香り、白っぽい色を特徴とする。19世紀にはルーヴァン近郊のフーガールデンの30箇所醸造していたが、その後1960年代に復興されるまで消失していた。現在はベルギー以外にもフランス、アメリカ、バイエルンなどで醸造されている。



簡易 EBC チャート



バル・ベルジュ

複雑なアロマを重要視し、料理との相性を求めた、
ベルgian・プレミアム・ビール。
ワイン愛好家のためのビールであり、
美食 (ガストロノミー) のためのビール。
数々の星付きレストランで食事に併せて提供され、
そのジャンルも、オイスターレストラン、フランス料理、
ベルギー料理、イタリア料理、中華料理と幅広い。
4種類のビールとノンアルコール・ビール。
全ての人のあらゆる要望に応える。

FICHE TECHNIQUE (製品情報)



立ち香	スズラン、甘い柑橘、小麦
含み香	ゆず、スパイス
香りの特徴	小麦らしさと、フローラルな香水のようなアロマ。
味の特徴	芳醇、スパイシー、軽快。力強い骨格の小麦ビール。後味に若干の酸味があり、あらゆる料理に。
飲用最適温度	6°Cから9°C

マリアージュのキーワード			
カマンベール	鶏肉	子牛	豚肉
生姜	生ハム	生コリアンダー	寿司
白身魚	ビネガー	和食	エスニック

料理の例	
前菜	グリーンサラダと季節のフルーツ
魚料理	ローストしたスズキとネギのマリネ
肉料理	舌平目のムニエル
	仔牛の薄切りとサラダのヴィネグレット、ミモザ風
プレート	リゾット・オー・フロマージュ
	チコリとハムのベシャメル・グラタン
	握り寿司
デザート	スペキュロース・チーズケーキ、レモン入り

