

Sabores con historia

Algo deben saber de cerveza en un país que la elabora desde el siglo XII y cuenta con más de 450 variedades.

Aquí no nos caben todas, pero sí un selecto muestrario de la bebida nacional de Bélgica.



Gulden Draak

En lo alto de la torre Belfort, en Gante, brilla majestuoso un dragón dorado (Gulden Draak), símbolo de los fueros obtenidos en la época medieval.

La leyenda cuenta que el rey noruego Sigrid Magnusson regaló esta escultura exótica al emperador de Constantinopla durante la primera cruzada en 1111. Un siglo más tarde el Conde de Flandes, Balduino IX, la trasladó a Brujas.

Una batalla entre Gante y Brujas, en 1382, tuvo como resultado que esta hermosa estatua acabase en Gante, colocada en su torre más alta, donde continua desde entonces.

Hoy en día, la Gulden Draak conquista el mundo entero como una de las cervezas más potentes y apreciadas entre los aficionados. Se define como una "barley wine" (vino de cebada). Con 10,5 % de alcohol, perfectamente equilibrada y degustada en su espectacular vaso "huevo de dragón", hace las delicias de los consumidores.

www.cervebel.es

Leffe

Saborear una Leffe es honrar una tradición ancestral iniciada en el año 1240 en Bélgica. A lo largo de su rica historia, Leffe ha seguido elaborándose según una antigua receta desarrollada por los monjes de la abadía de Leffe. Actualmente Leffe se distribuye en más de 60 países.

Cerveza belga de abadía, de gusto equilibrado y aromático, con un toque afrutado en el paladar. Fermentada a altas temperaturas, empleando más cantidad de malta y lúpulo, resultando en una cerveza más densa, dándole así un color amarillo tostado. Recomendada para maridar con comidas.

Para disfrutar de una Leffe es importante utilizar el cáliz de la marca, un icono de tradición de los monjes de la época y de gran importancia, ya que su gran circunferencia ayuda a mantener el aroma de la cerveza en su estado más óptimo.

Graduación: Alc. 6,6% Vol.





La Chouffe

Cerveza artesanal belga

La microcervecería de Achouffe se sitúa en el sur de Bélgica, una zona muy verde. El gnomo en la etiqueta forma parte del folclore de la región. Con su hermoso color dorado intenso y su capa de espuma cremosa, La Chouffe es literalmente sol en una copa. Es una cerveza agradablemente aromatizada con cilantro que tiene un ligero sabor lupulado. Gracias a la combinación de frescos toques florales, no resulta pesada en ningún momento. Su fin de boca se caracteriza por un agradable sabor especiado con toques de pimienta.

Graduación: Alc. 8% Vol.

www.achouffe.com

Oud Beersel – Oude Geuze Vieille

Oud Beersel es una cervecería fundada en el año 1882 a 10 km de Bruselas. Es una de las últimas auténticas cervecías Lambic en el mundo. Es solo durante los meses más fríos del año que se elabora la cerveza Lambic y la fermentación espontánea se desencadena de forma natural a través de micro-flora. Después, la cerveza se deja madurar hasta 3 años en barricas de madera.

Oude Geuze es una maravilla de la naturaleza, mezcla armoniosa de Lambic de varios años, una cerveza efervescente siguiendo la tradición del pasado. Su carácter lupulado, afrutado y ligeramente ácido refresca la boca ya desde el primer sorbo. Este néctar de color rubio-amarillo es muy refrescante; tiene un sabor complejo que va perfectamente con pescado, carnes blancas, carnes de caza y quesos.

Graduación: Alc. 6.5 % Vol.

www.oudbeersel.com



Duvel

Duvel, cerveza especial belga de alta fermentación. Es la referencia entre las cervezas rubias especiales, con su proceso de elaboración único de 90 días, su copa icónica y su espuma impresionante. Es una cerveza equilibrada, producida con los lúpulos más nobles y que tiene un buqué especiado con toques de cítricos. Gracias a su elevado contenido en CO2, esta cerveza tiene una redondez divina en boca. Una Duvel es perfecta para refrescarse o como aperitivo. La degustación se corona con un fin de boca pleno y seco.

Graduación: Alc. 8,5% Vol.

www.duvel.com/es

Cervezas Belgas



Tongerlo LUX

Tongerlo LUX (alc. 6% vol.) es una auténtica cerveza rubia de abadía belga. Lux, que en latín significa luz, hace referencia a los reflejos de su cálido color entre dorado y cobre. Una cerveza como ninguna otra, con un particular sabor equilibrado que se ve realzado por sus toques herbales de lúpulo y su refermentación en botella.

La cerveza belga es conocida en todo el planeta, pero solo Tongerlo LUX ha sido proclamada la mejor cerveza del mundo en todas las categorías.

www.tongerlo.be

Charles Quint Ruby Red

Una cerveza majestuosa, como el nombre del emperador, con un toque ligeramente afrutado y un suave aroma con mucho cuerpo que termina en un retrogusto a lúpulo ligeramente dulce. El emperador era no solo una gran figura, sino también un amante de la cerveza.

Graduación: alc. 8,5 % vol.

www.charlesquint.be



Tongerlo PRIOR

Tongerlo PRIOR (alc. 9% vol.) es una auténtica cerveza triple de abadía belga. Prior, que en latín significa primero, hace referencia al prior en un convento norbertino. Esta *tripel* destaca por su gama de matices frutales y su refermentación en botella, que acentúa el refinado amargor de los lúpulos aromáticos.

Por ello, no es de extrañar que esta cerveza sea apreciada y valorada a nivel internacional.

www.tongerlo.be

LA TRADICIÓN DE LA CERVEZA BELGA, MÁS CERCA QUE NUNCA.



Leffe
Bière Belge
d'Abbaye



Leffe Blonde

*Una cerveza seca de sabor afrutado
ligeramente picante y con un toque
dulce al final. El balance perfecto
entre fuerza y sutileza.*



Stella Artois

*Es una premium lager refrescante, de
sabor suave con un agradable amargor
que revela todo su potencial al servirla en
su propio cáliz.*



Hoegaarden



Hoegaarden

*Una cerveza de aspecto natural y ligeramente oscuro
gracias a su segunda fermentación en botella o barril,
que encaja a la perfección con el sabor ácido, dulce y
especiado que le confiere la naranja y el cilantro.*

Cervezas Belgas



Anglium Blond, Amber & Copper

Anglium, la cerveza belga moderna con 900 años de historia.

En el año 1100 los monasterios de Flandes obtuvieron permiso para elaborar su propia cerveza, 900 años después, en la moderna Bélgica, esa tradición se respeta en cada pueblo.

En un país con unas 1.500 marcas de cerveza diferentes, Anglium lleva tres años de continuo crecimiento y reconocimiento por parte del exigente mercado belga. Nacida como tantas otras, en un pequeño pueblo de Flandes, Anglium se ha extendido por toda Bélgica y Holanda.

Las cervezas Anglium están perfectamente equilibradas, se elaboran con ingredientes 100% naturales y sin edulcorantes añadidos. Mediante el uso de distintas hierbas aromáticas, *dry hopping*, y por su fermentación en botella, nuestras tres cervezas experimentan una evolución natural de sabor de suave a más fuerte.

Blond, Amber y Copper, las cervezas de Anglium que cubrirán las expectativas de cualquier consumidor, desde el casual al mas experimentado. Encuentra la tuya.

Graduación: Blond, Alc. 6,5% Vol.; Copper, Alc. 6,6% Vol.; Amber, Alc. 6,7% Vol.

www.anglium.com



anglium.com
info@anglium.com