

FICHE TECHNIQUE (製品情報)



製品名	La Petite Sœur (ラ・プチット・スール)
ブランド名	Valduc (ヴァルデュック)
製造社名	Brasserie Valduc-Thor (ヴァルデュック=トール醸造所)
生産者住所	Rue du Ponceau 38 – 1360 Thorembais-St-Trond, Belgique
生産国	ベルギー (ワロン地域)
内容量	330ml
保存方法	直立させ、冷暗所で保存
輸入方法	全量低温管理輸入

アルコール度数	5.6%
原材料	麦芽、ホップ、オーツ麦
アレルギー物質	小麦、大麦、グルテン

スタイル	ブランシュ (ホワイト)
IBU (苦味指数)	22
EBC (色指数)	8
飲用最適温度	7°Cから12°C

商品説明

スパイスを加えない、型破りのブランシュ (白ビール)。
スパイシーなホップとトリプルの酵母により得られる、
爽やかな無二の味わい。
バナナやマンゴーが自ずから香る。
土台をなす小麦は、古き良きベルギービールの趣。

<https://www.brasserievalduc.jp/>

ウェブサイト



輸入者

今屋株式会社

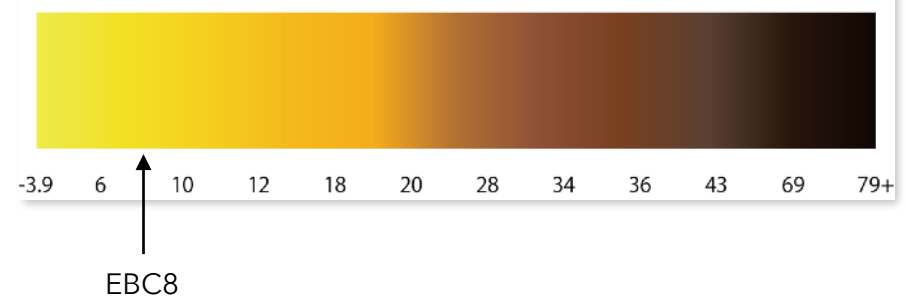


ビエール・ブランシュ (仏:Bièrre blanche、蘭: Witbier) :

数百年前にベルギーのブラバン地方で自然発生的に開発された上面発酵のビール。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箇所で醸造していたが、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



ヴァルデュック=トール醸造所

醸造研究所の二人が実現した、ベルギービールの完成形。

材料は、水、麦芽、ホップ、酵母のみ。

すべて地元のものから自らの手で収穫する。

醸造残渣を牛に与え、その堆肥から大麦は作られる。

最新の醸造法と伝統を組み合わせ、最高の風味を実現。

ベルギービールながらスパイスを入れない、純粋な味。

卓越した原料と技術により、風味が複雑に絡み合う。

18世紀続く醸造所を現代に復興させた、伝統と革新の新鋭。

FICHE TECHNIQUE (製品情報)



立ち香	バナナ、スパイス、マンゴー
含み香	小麦、バナナ
飲用最適温度	7°Cから12°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	ホタテ
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 舌平目のムニエル
肉料理	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	エビのリゾット ハタハタ寿司
デザート	スペキュロース・チーズケーキ、レモン入り

