

FICHE TECHNIQUE (製品情報)



製品名	RIO (リオ)
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	8%
原材料	麦芽、ホップ
アレルギー物質	小麦、大麦、グルテン

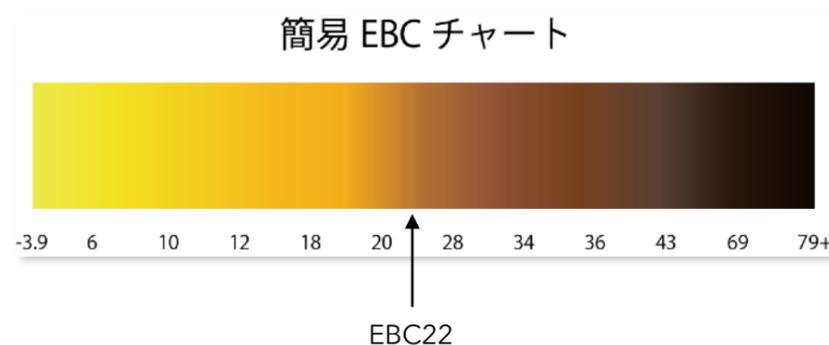
スタイル	トリプル
IBU (苦味指数)	30
EBC (色指数)	22
飲用最適温度	7°Cから12°C

商品説明
4種類のモルトと4種類のホップ、それだけを使った琥珀色のトリプル。 口に含むたびにキャンディが香り、テロワールを呼び起こす。 4つのホップは豊かな柑橘の香り。 春から冬まで、あらゆる季節のビール。

ウェブサイト	https://www.brasserievalduc.jp/ 
輸入者	今屋株式会社



トリプル、トリペル (仏:Triple、蘭:Tripel):
アルコール度数3%のビールより三倍強いことから名付けられた。
遅くとも中世から作られているスタイル。
現在は、まるやかながら味わいが強く、酵母とホップ由来のブーケのような複雑な香りを持つ、7%以上の上面発酵ビールを指す。
名前から三回発酵と常に混同されがちだが、通常は一次発酵と、糖と酵母を添加した瓶内二次発酵の、二回発酵であることに注意したい。



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	シトラス、キャンディ
含み香	キャラメル、ハチミツ、シトラス
飲用最適温度	7°Cから12°C

マリアージュのキーワード			
生牡蠣	フォワ・グラ	アルティショー	ダークチョコレート
ポテトフライ	白身魚のフライ	生ハム	乾燥コリアンダー
マロワール	チェダー	マンチェゴ	バター

料理の例	
前菜	シェーヴルのフィユテ・オ・フロマージュとバルサミコ・チャツネサラダ
魚料理	鱈のフライ、マッシュルームソース
肉料理	スペアリブのロースト (はちみつとビールで漬け込む) ブルーン、玉ねぎと鶏肉のコンフィ
プレート	シュペツレのエミュルジョン・クレーム添え、カレー風味 チコリとハムのベシャメル・グラタン
デザート	フォンダン・ショコラ

