

*“Een eerlijk en heerlijk
natuurprodukt”*

In navolging van de veerman van de Zwarte Flesch aan de Dender te Pollare, die zijn eigen jenever stookte om zijn klanten te bedienen, brouwt vzw De Zwarte Flesch vanaf 2007 nu ook zijn eigen, unieke biertje.

Het Zwarte Flesch bier is, in tegenstelling tot zijn naam, pittig en blond en is ontstaan aan de voet van de voetgangersbrug te Pollare.

Gebrouwen met de edelste grondstoffen, volgens de nieuwste technieken, met respect voor de oudste tradities...

Het bier met nagisting op fles is drinkbaar en consumeerbaar tot 2 jaar na botteldatum.



VZW Zwarte Flesch is een vereniging die zich als doel stelt middelen in te zamelen om de projecten van vzw Schoonderhage financieel te ondersteunen. VZW Schoonderhage is een voorziening die instaat voor opvang en begeleiding van volwassen personen met een mentale beperking ([www. Schoonderhage.be](http://www.Schoonderhage.be)).

Het project “Zwarte Flesch bier” is één van de projecten waarmee de Vzw geld inzamelt voor het goede doel.



VZW Zwarte Flesch

Info: vzw Zwarte Flesch,
Schuitstraat 16
9401 Pollare
054/319095 - 0476/510898

Met dank aan :
Drukkerij Vandemaele,
Diebeke 8
Schendelbeke/Geraardsbergen

**VZW
Zwarte Flesch**

ZWARTE FLESCH BIER



Gebrouwen bij De “Proef”brouwerij
Bvba Andelot, Lochristi
In opdracht van
VZW Zwarte Flesch Pollare

Bieromschrijving

- *origineel extract 16 °Pt*
- *alcohol 6,5 a 7 %*
- *bitterwaarde 28 EBU*
- *kleur 11 EBC*
- *grondstoffen: Franse Gerst (Sebastien, Scarlett of Prestige), Belgische hop, teler Geert Claerbout in Vlamertinge (leverde voor dit bier zowel de bitterhop als de aromahop)*
- *volmoutbier (in brouwproces enkel graan gebruikt)*
- *vergist met eerder neutrale gist (weinig esters) zodat het bier vooral zijn grondstoffenpatroon vertoont in het aroma-profiel*
- *nagisting in de fles, waardoor smaak-evolutie en verschillende jaren houdbaar afhankelijk van de bewaaromstandigheden (ideaal constante keldertemperatuur)*
- *geen flessenpasteurisatie: de gist in de fles is levend en beschermt zo het bier tegen veroudering.*



Optimale bierconsumatie

- Het bier wordt best bewaard in constante (kelder) temperatuur.
- De flessen (klein & groot) bij voorkeur rechtopstaand bewaren. Dit laat toe om het bier helder uit te schenken (gist blijft onderaan in fles).
- Het bier bij voorkeur enige tijd laten rusten vooraleer uit te schenken.
- Bij het uitschenken (grote flessen) de fles en glas zo schuin mogelijk houden en rustig uitschenken.
- Het bier zal iets donkerder worden van kleur naarmate het rijpen van het bier



Zwarte Flesch bier is verkrijgbaar:

- Vat: 30 liter
- Bak: 24x 0.33l
- Bak: 12 x 0.75l
- Verpakking: 4 x 0.33l
- Verpakking: 6 x 0.33l
- Verpakking: 1 x 0.75l
- Verpakking: 2 x 0.75l + glas

Personalisering :

Wij kunnen het bier een persoonlijke toets geven door opname van het logo/naam /foto/tekening in het bestaande bieretiket en dit zowel op fles en/of verpakking of door het aanmaken van een specifiek etiket.

Dit kan zowel voor de grote als de kleine flesjes en dit kan al vanaf een minimum afname van 25 grote flessen of een afname van 100 kleine flesjes.

Prijbsbestek op aanvraag



VZW
Zwarte Flesch

Bestellingen : bestelformulier

Info : vzw Zwarte Flesch,
Schuifstraat 16
9401 Pollare
054/319095-0476/510898