



Leffe®

**Bière Belge d'Abbaye
Belgisch Abdijbier**

**BELGISK KLOSTERØL
SIDEN 1240**

Leffe

Bière Belge
d'Abbaye

LEFFE BLONDE

PEHMEÄ JA HIENOSTUNUT BELGIALAINEN ALE

Leffe Blonde on aito vaalea luostariolut, jossa on hienostuneen katkerahko jälkimaku ja kermanen vahto. Oluessa on hienoisia vaniljan ja neilikan vivahteita. Se on täydellinen pari leikkeille, alkupalavihanneksille sekä leiville, joissa on tuoretta juustoa, tomaattia ja basilikaa.

SYITÄ USKOA

VETOAA LAAJAAN ASIAKASKUNTAAN

Leffe Blonden pehmeä ja hienovarainen maku viehättää niin perinteisiä lagerin ystäviä kuin erikoisoluista pitäviä asiakkaita.

PANTU BELGIASSA

Munkit valmistivat Leffeä ensimmäistä kertaa vuonna 1240. Olut on kestänyt aikaa ja siitä on tullut luostarioluiden suosikkibrändi Euroopassa.

ERINOMAISTA LAATUA JA KORKEALAATUINEN KOKEMUS

Autamme sinua asiakaskokemuksen parantamisessa tarjoamalla korkealaatuisia pulloja ja ainutlaatuisia olutlaseja.

RUOKASUOSITUS

Kylmät ruokalajit, kuten täytetyt leivät ja carpaccio.

OLUTLAATU

Belgialaistyylinen pale ale

ALKOHOLI- PITOISUUS

6,6%

IBU

24

VÄRI

Kullankeltainen

EAN

Leffe Blonde 6,6%
0,33L bottle



HANARITUAALI



1. VALMISTELUT

Huuhtelee olutlasi epäpuhtauksista. Sen jälkeen viilennä se niin, että lasin lämpötila on sama kuin oluen.



2. KULMA

Kallista lasi 45 asteen kulmaan ja kaada siihen juomaa. Liikuta lasi hitaasti pois hanan luota, jotta vahto muotoutuu oluen päälle. Lasin ei tulisi koskettaa hanaa.



3. VAAHTO

Anna vaahdon vuotaa lasin reunojen yli kahden sekunnin ajan, jotta vaahdosta tulee pehmeää, kermaista ja kahden sormen paksuista. Kun vahto tasaantuu, leikkaa se 45 asteen kulmassa.



4. TARJOILU

Juoma tulisi tarjoilla asiakkaalle niin, että lasin logo osoittaa häneen päin ja se asetetaan Leffe-merkkiselle lasinaluselle.



PULLORITUAALI

Kallista lasi 45 asteen kulmaan. Kaada olutta lasiin hitaasti ja varo koskettamasta lasia tai vahtoa pullolla.



Jätä pulloon viidesosa olutta jäljelle, jotta asiakkaat voivat hienosäätää vahtoa.