



**Leffe**®

**Bière Belge d'Abbaye  
Belgisch Abdijbier**

**BELGISK KLOSTERØL  
SIDEN 1240**

# Leffe

Bière Belge  
d'Abbaye

## LEFFE BRUNE

### TERÄVÄ JA TÄYTELÄINEN BELGIALAINEN ALE

Leffe Brune on aito luostariolut. Se on väriltään syvän tummanruskea sekä maultaan täyteläinen ja makeahko. Sen maku, joka tulee tumman pahteisesta maltaasta ja karamellin vivahteista, tekee joka siemauksesta yhtä poikkeuksellisen.



## SYITÄ USKOA

### AINUTLAATUINEN BELGIALAINEN BROWN ALE

Leffe Brunen maku sopii hyvin eri tyyppisten ruokien ja juustojen pariin. Leffe Brune on ympärivuotinen klassikko, joka sopii kaikkiin tilanteisiin.

### 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

Kuumat ruokalajit, kuten padat sekä grillatut ja paistetut lihat

### OLUTLAATU

Belgialaistyylinen brown ale

### ALKOHOL- IPITOISUUS

6,5%

### IBU

30

### VÄRI

Ruskea

## EAN

Leffe Brune  
6,5% 0,33l bottle



## HANARITUAALI



### 1. VALMISTELUT

Huuhtele 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 vaahto muotoutuu oluen päälle. Lasin ei tulisi koskettaa hanaa.



### 3. VAAHTO

Anna vaahton vuotaa lasin reunojen yli kahden sekunnin ajan, jotta vaahtosta tulee pehmeää, kermaista ja kahden sormen paksuista. Kun vaahto 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 vaahtoa pullolla.



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