



Joie de bière



STELLA ARTOIS

BELGIALAINEN LAGER

Stella Artois on yksi maailman parhaiten myyvistä oluista, jota nautitaan yli 80 maassa. Sen erinomainen panemisprosessi ja parhaat raaka-aineet takaavat oluen täyteläisen, tunnistettavan maun sekä korkean laadun.

Tämän belgialaisen korkealuokkaisen lagerin maku on tasapainoinen – se on miellyttävän katkera ja jälkimaultaan virkistävä, mikä tekee siitä todella monikäyttöisen ja loistavan parin ruoille kaikilta puolilta maailmaa. Stella Artoisia pantiin alunperin juhlapyyhiä varten, mikä tekeekin siitä loistavan lahjan oluen ystäväille. Stella Artois on parhaimmillaan tarjottuna 3-4 asteen lämpötilassa olutlasissa ja kun sen yhdeksän askeleen kaatorituaalia on noudatettu.



SYITÄ USKOA

Belgialaisten korkealuokkainen lager

Stella Artois on Belgian vanhin ja korkealuokkaisin lager. Sen pehmeä ja puhdas maku viehättää yli 80 maassa eri puolilla maailmaa.

Ainutlaatuinen rituaali

Stella Artoisin olutlasi on ikoni, joka tekee loistavasta maistelukokemuksesta entistä paremman. Olutlasin muoto pitää huolen siitä, että olut pysyy pidempään raikkaana. Kun seuraat yhdeksän askeleen kaatorituaalia, asiakkaasi saavat nauttia täydellisesti kaadetusta lasillisesta Stella Artoisia.

RUOKASUOSITUS

Kevyet ruokalajit, kuten tapakset, juustot ja kinkut

OLUTLAATU

Kansainvälinen lager

ALKOHOLIPITOISUUS

5,0%

IBU

24

VÄRI

Vaalea lager

EAN

*Stella Artois 5,0%
0,33l bottle*

Stella Artois 30l keg



9 ASKELEEN KAATORITUAALI



1. PUHDISTUS

Anna olutlasille kylmä kylpy, jotta saat sen viilennettyä ja juomalle hyvän vaahdon kaadossa.



2. UHRAAMINEN

Ensimmäiset tipat uhrataan, mikä on pieni hinta siitä, että tarjottu oluen maku on mahdollisimman raikas.



3. NESTEMÄISTÄ ALKEMIAA

Olutlasia pidetään 45 asteen kulmassa, jotta saadaan täydellinen yhdistelmä vaahtoa ja nestettä.



4. KRUUNU

Kun suoristat olutlasin varovasti, oluen päälle muodostuu täydellinen vaahto, joka sinetöi sen raikkauten.



5. POISTO

Vie lasi sulavalla ja pehmeällä liikkeellä pois hanalta samalla kun käännät sen pois päältä.



6. LEIKKAUS

Vaahto leikataan 45 asteen kulmaan asetetulla vaahtokammalla, jotta saadaan poistettua suuret ja irtonaiset kuplat.



7. TUOMAROINTI

Kolmen senttimetrin paksuinen vaahto – ei enempää eikä vähempää.



8. UPOTUS

Upota lasi vielä kerran kylmään veteen, jotta lasista saadaan kirkas ja näyttävä.



9. LAHJA

On koittanut hetki varmista lopputuloksen ja ihaila täydellisesti tarjottua Stella Artoisia.