

LIQUID
FRIENDSHIP.
**HANDLE
WITH GREAT
CARE.**



**BIERE
DESAMIS®**



LA QUALITÉ A BESOIN DE TEMPS, L'AMITIÉ AUSSI...



Notre volonté, c'est de **RASSEMBLER**.

Notre philosophie repose avant tout sur des valeurs qui sont intemporelles: la communauté et l'amitié!

Notre but est et restera toujours de rassembler les gens autour d'une bonne bière et de les inviter à se remémorer des souvenirs... ou de s'en créer de nouveaux.

Pour apprécier de tels moments aussi souvent que possible, nous nous efforçons de proposer des bières à la qualité et aux ingrédients 100% belges et naturels, issues d'un brassage authentique et réalisé avec passion.



«Nous avons hérité du goût de nos ancêtres pour les bons produits, l'exigence de la qualité et le plaisir du partage, en famille ou entre amis.

Avec Bière des Amis, nous proposons plus qu'une gamme de bières : nous essayons de rassembler, d'unir et de créer des moments de bonheur éphémères autour d'un produit de qualité, réalisé selon un savoir-faire artisanal.»

Anne STASSEN
COO NEOBULLES

2024

Aujourd'hui dirigée par la 5^{ème} génération de la famille Stassen, **Bière des Amis**® s'est fait une place dans le paysage brassicole belge mais également international. Distribuée en Europe, en Asie mais également au Moyen-Orient, la marque poursuit sa croissance et continue d'innover en devenant l'une des premières à proposer, dès 2024, une réelle gamme de bières 0.0% alc.



2023



Neobulles officialise le lancement simultané de 3 nouvelles bières : **Cr(h)azy IPA, Redden et Triple.**

3 bières qui rencontrent les attentes du marché et démontrent l'esprit d'innovation qui anime l'entreprise au quotidien.

2022

Notre bière blonde 0.0% a reçu en 2022, la médaille d'argent dans la catégorie "**Bière sans alcool**" du concours International Wine & Spirit Competition.



Notre Bière des Amis a reçu en 2022, la médaille d'or de la plus belle bouteille du monde lors des **World Beer Awards.**

2019

La famille **Stassen** crée Bière des Amis®, sa propre marque de bière. Une marque brassée à l'emblématique **Brasserie des Légendes**, et axée sur le partage et la convivialité. Des valeurs unanimement partagées par l'ensemble des collaborateurs de la société Neobulles.



2014



Philippe Stassen, accompagné de ses 2 enfants, fonde la société Neobulles, spécialisée dans l'innovation, la création et la distribution internationale de boissons à haute valeur ajoutée.

La société importe et commercialise également des boissons sur le marché belge.

1990

Fin des années 80, la famille Stassen se lance dans la désalcoolisation de ses produits. Pionnière en Europe, elle s'équipe d'installations de pointe et développe un procédé innovant, aujourd'hui utilisé pour la désalcoolisation de la gamme BDA.



1895



La passion pour la production de boissons commence dans la famille **Stassen.**

Le savoir-faire et la générosité se ressentent dans chaque gorgée de bulles, fabriquées avec les meilleurs fruits selon une tradition artisanale, au cœur de la vallée d'Aubel.



BIÈRE
DES AMIS
33CL
NE PAS
PARTAGER

BLONDE

Loin d'être brassée uniquement pour les zythologues chevronnés, la Bière des Amis® a été imaginée selon une recette artisanale de bière de caractère.

CAR LA SEULE CHOSE QUI IMPORTE, C'EST DE BRASSER UNE BONNE BIÈRE DE SOIF POUR LA BOIRE ENTRE AMIS.



5.8% ALC.

Ici, pas question d'IPA, de goûts fantaisistes, de houblons guatémaltèques ou de bières vieilles en fût...

Seule la qualité de ses ingrédients 100% belges en fait une bière de tradition, en toute simplicité.

ASPECT:

Blonde dorée refermentée en bouteille, cette bière claire légèrement **opalescente** présente un léger **trouble naturel** qui peut apparaître en fonction du service.

COMPOSITION:

La BIÈRE DES AMIS® est brassée exclusivement à partir de matières premières de très haute qualité et une eau particulièrement pauvre en nitrate, puisée directement dans la nappe phréatique d'Ath. Cette bière est parfaitement naturelle et ne renferme aucun additif. Sa refermentation en bouteille lui confère son **pétillant 100% naturel**.

NEZ:

Les arômes dominants **maltés** et de **céréales** évoluent vers des arômes secondaires d'**agrumes** (orange et mandarine).

MOUSSE:

Onctueuse caractérisée par un **pétillant fin** de couleur blanche.

GOÛT:

Bouche douce et moelleuse avec une **légère post-amertume agréable**, la BIÈRE DES AMIS® offre une belle longueur en bouche, avec un **arrière-goût nuancé** et une certaine **rondeur**.



Amertume: 6 | Rondeur: 5
(De 1 à 10)

ACCORDS ET METS:

Avec son amertume agréable et sa belle longueur en fin de bouche, la BIÈRE DES AMIS® blonde accompagnera parfaitement des plats généreux, mijotés et typiquement belges tels que les carbonnades à la flamande, le lapin aux pruneaux ou encore les boulets à la liégeoise, servis avec leur sauce brune aux petits raisins et de croustillantes frites de pomme de terre. Un équilibre parfait entre la douce sucosité du raisin et l'amertume de la BDA.

Des plats généreux appréciés pour leur convivialité...
Exactement comme la BIÈRE DES AMIS®!



0.0%ALC.

Véritable déclinaison de la Blonde 5,8%, la Bière des Amis® 0,0% conserve toutes les qualités organoleptiques de sa « grande sœur » grâce à un procédé unique de désalcoolisation sous vide à basse température. Le vrai goût d'une bière, sans alcool !

**DOUCE ET MOELLEUSE
RAFRAÎCHISSANTE
POST AMERTUME AGRÉABLE**



0.0% ALC.



Amertume: 5 | Rondeur: 4
(De 1 à 10)

UN PROCESSUS UNIQUE DE DÉSALCOOLISATION :

La particularité de notre méthode de désalcoolisation ?

Une **faible pression sous vide** exercée sur notre bière permet l'évaporation de l'alcool à très basse température (30° max). Ceci évite la perte des arômes volatils et garantit le **maintien des qualités organoleptiques** de notre Bière des Amis d'origine. L'essentiel de ses caractéristiques gustatives et aromatiques sont ainsi préservées.

L'assemblage permet de garantir une bonne structure, une bonne harmonie et l'équilibre de la bière

ASPECT :

Blonde dorée refermentée en bouteille, cette bière claire légèrement opalescente présente un léger trouble naturel qui peut apparaître en fonction du service.

NEZ :

Les arômes dominants maltés et de céréales évoluent vers des arômes secondaires d'agrumes (orange et mandarine).

MOUSSE :

Onctueuse caractérisée par un pétillant fin de couleur blanche.

GOÛT :

Bouche douce et moelleuse, avec une légère post-amertume agréable qui lui confère tout son caractère.

NOTE :

Notre bière blonde 0.0% a reçu en 2022, la médaille d'argent dans la catégorie "Bière sans alcool" du concours International Wine & Spirit Competition.

ACCORDS ET METS :

Avec sa belle post-amertume, la Bière des Amis Blonde 0,0% accompagnera parfaitement un plat de viande traditionnel, mais s'avèrera également le compagnon idéal de plats végétariens, voire d'un délicieux plateau de fromages !

CR(H)AZY IPA

Cette bière trouble – « Hazy » – et délicieusement aromatique s'inspire de la tradition des IPA modernes.

Les 4 houblons sélectionnés s'associent parfaitement aux saveurs exotiques et aux touches rafraîchissantes d'agrumes qui émanent de cette bière agréablement houblonnée.

**UNE HAZY IPA MODERNE,
LUMINEUSE
ET AU LOOK URBAIN.**



5.5% ALC.



Amertume: 5 | Rondeur: 6
(De 1 à 10)

ASPECT:

Une fois servie, la CR(H)AZY IPA enfle son habit de lumière et affiche une robe particulièrement vive, ornée d'une belle bulle. Une robe jaune parfaitement opaque, typique des **Hazy IPA modernes à la robe trouble**, dont la CR(H)AZY IPA est une digne représentante.

COMPOSITION:

La CR(H)AZY IPA est une bière issue d'une sélection rigoureuse de **4 houblons délicieusement aromatiques: Citra, Ekuanol, Ariana et Callista**. Des houblons réputés pour leur fraîcheur aromatique, presque florale. Avec un IBU affiché de 30, la CR(H)AZY IPA est une bière relativement amère, mais qui joue avant tout la carte de la fraîcheur, dans une quête d'équilibre permanent. Un exercice parfaitement exécuté qui saura ravir les amateurs d'IPA modernes.

NEZ:

Au nez, la CR(H)AZY IPA se démarque par des arômes primaires houblonnés et herbacés qui évoluent vers des arômes secondaires d'agrumes et de fruits tropicaux agréablement doux et floraux.

MOUSSE:

Mousse onctueuse légèrement colorée.

GOÛT:

En bouche, la CR(H)AZY IPA se révèle sous son plus beau jour grâce à un véritable bouquet aromatique, fruit de la rencontre entre l'amertume des houblons et des touches rafraîchissantes d'agrumes qui lui confèrent une salinité particulièrement agréable à la dégustation. Un équilibre dû à son brassage en Dry Hopping, une technique permettant de révéler les arômes en incorporant les houblons en fin de brassage, grâce à une extraction « à froid ».

REMARQUE:

Pour profiter pleinement de ses arômes houblonnés, la CR(H)AZY IPA est à consommer bien fraîche dans son verre conique aussi bien en terrasse à l'occasion d'une chaude soirée d'été, que lors d'un dîner au restaurant.

ACCORDS ET METS:

Les amateurs de cuisine asiatique et/ou latine trouveront dans la CR(H)AZY IPA un partenaire de dégustation parfait. De par sa fraîcheur, sa salinité et son bouquet floral, elle jouera parfaitement le rôle de contrepoint de ces cuisines naturellement épicées.

REDDEN

REDDEN est une bière à base blanche à la robe rouge et aux arômes de cassis subtilement mentholés.

CETTE BIÈRE FRUITÉE SAURA TOUCHER LES AMATEURS DE FRUIT EN QUÊTE DE FRAÎCHEUR ET D'UNE TOUCHE DE GOURMANDISE.



5% ALC.



ASPECT:

REDDEN est une bière à la robe écarlate, brillante et lumineuse. Une robe aux reflets rouges coiffée d'une mousse généreuse et caractérisée par un pétillant fin et élégant.

COMPOSITION:

REDDEN est une bière qui se distingue par une base de bière blanche typique des meilleures bières fruitées, associant un délicieux mélange de concentrés de pommes vertes, de cerises bigarreaux et de cassis. Une belle association entre la pointe d'acidité de la Granny Smith et la gourmandise du fruit noir!

NEZ:

Au nez, la REDDEN se démarque par une fraîcheur immédiate et enivrante. Des arômes d'hibiscus, de fraises écrasées et de cassis relevés par une agréable touche mentholée.

MOUSSE:

Généreuse et homogène, légèrement rosée.

GOÛT:

À la dégustation, REDDEN agit telle une Madeleine de Proust grâce à cette savoureuse touche de cassis qui lui apporte une belle touche de fruits mais également de la fraîcheur, nous rappelant notre enfance! Une belle longueur en bouche qui laisse un agréable goût de bonbon et ravive de délicieux souvenirs...

Affichant un IBU à 11, cette bière fruitée, fraîche et gourmande marque également par sa faible teneur en sucre, à l'opposé de la majorité des bières fruitées faiblement alcoolisées. Une véritable bière de terrasse qui accompagnera les chaudes soirées d'été.

REMARQUE:

REDDEN s'affirme comme une bière hybride, à mi-chemin entre les bières fruitées faiblement alcoolisées (mais fortement sucrées) et les bières rouges fortes, beaucoup plus alcoolisées.

ACCORDS ET METS:

Comme la plupart des bières rouges fruitées, la REDDEN se révélera pleinement à l'apéritif, en accompagnement de quelques petits snacks salés. Sa faible teneur en sucre, son côté gourmand et délicieusement fruité en feront l'allié parfait de vos plus beaux apéros en terrasse! En fin de repas, elle accompagnera parfaitement un dessert au chocolat grâce à son amertume légère et sa belle rondeur.

Amertume: 2 | Rondeur: 8
(De 1 à 10)



'TRIPLE

TRIPLE, une bière blonde forte doublement fermentée, est le fruit de la tradition, de la patience et du savoir-faire brassicole.

CETTE VÉRITABLE BIÈRE DE DÉGUSTATION, GÉNÉREUSE ET AGRÉABLEMENT AMÈRE, VOUS SURPRENDRA PAR SES ARÔMES HOUBLONNÉS ET UNE BELLE RONDEUR EN FIN DE BOUCHE.



8.5% ALC.



ASPECT:

La TRIPLE est une bière à la **robe magnifiquement dorée, coiffée d'une mousse onctueuse et généreuse**. Sa bulle fine et légère en fait une bière de caractère à la fois élégante et raffinée.

COMPOSITION:

Avec son IBU à 30, la TRIPLE s'affirme comme une bière dotée d'une belle touche houblonnée et d'un certain corps qui lui apporte cette petite gourmandise en fin de bouche.

NEZ:

Au nez, des arômes dominants de malt, de foin et de clous de girofle en font une bière agréablement parfumée.

MOUSSE:

Une mousse épaisse et homogène à la couleur immaculée.

GOÛT:

En bouche, la TRIPLE s'affirme comme une véritable blonde forte de dégustation, fruit de la longue tradition brassicole belge. Une bière blonde de caractère, houblonnée sans être asséchante, qui ravira les amateurs grâce à une belle longueur en bouche, une amertume agréable et une subtile touche gourmande en fin de bouche qui donne envie d'y retourner...

REMARQUE:

La TRIPLE dévoilera ses plus beaux atouts une fois versée dans « son » verre sur pied, pour une libération optimale des arômes.

À déguster seul, ou en bonne compagnie...

ACCORDS ET METS:

Fidèle à la tradition brassicole des bières blondes fortes, la TRIPLE accompagnera parfaitement des plats de caractère, aux goûts francs et prononcés. Viande rouge, plats en sauce ou encore fromages affinés trouveront dans la TRIPLE un parfait allié de dégustation, pour des accords mets & bières délicieux.

Amertume: 7 | Rondeur: 6
(De 1 à 10)

DES AMIS PARTOUT DANS LE MONDE!

EUROPE | AMÉRIQUE DU NORD | ASIE | MOYEN-ORIENT



BIERE DESAMIS®

Distribuée exclusivement par

BDA INTERNATIONAL

📍 Outre-Cour 124/11
4651 Battice • BELGIQUE

✉ info@bieredesamis.be

📞 +32(0)87 36 10 60

WWW.BIEREDESAMIS.BE



FOLLOW US @BIEREDESAMIS