

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



**BIERE
DESAMIS®**

KWALITEIT VERGT TIJD, NET ALS VRIENDSCHAP...



Ons doel is om mensen **SAMEN TE BRENGEN**.

Onze filosofie is vooral gebaseerd op tijdloze waarden:
gemeenschap en vriendschap!

Ons doel is en blijft om mensen samen te brengen
terwijl ze genieten van een lekker bier en hen uit te nodigen
om hierbij herinneringen op te halen...
of nieuwe herinneringen te creëren.

Om zo vaak mogelijk van zulke momenten te kunnen genieten,
streven we ernaar om kwaliteitsbieren aan te bieden
van 100% natuurlijke en Belgische ingrediënten,
gebrouwen met passie en volgens authentieke recepten.



«De smaak voor goede producten,
de vraag naar kwaliteit en het plezier van het delen met familie
en vrienden erfden we van onze voorouders.

Bière des Amis biedt meer dan enkel een assortiment bieren:
we proberen mensen samen te brengen, te verenigen en intense
momenten van geluk te creëren rond een kwaliteitsproduct,
dat het resultaat is van traditionele knowhow.»

Anne STASSEN
COO NEOBULLES

2024

Het **Bière des Amis**® wordt nu geleid door de **5^e generatie** van de familie Stassen en heeft naam gemaakt op de Belgische en internationale brouwersmarkt. Het merk, dat verdeeld wordt in Europa, Azië en het Midden-Oosten, blijft groeien en innoveren en wordt een van de eersten die vanaf 2024 een echt assortiment van 0,0% alc. bieren aanbieden.



2023



Gelijktijdige lancering van 3 nieuwe BDA's: Crazy IPA, Redden en Triple.

3 beers that meet market expectations and demonstrate the spirit of innovation that daily drives the company.

2022

In 2022 werd ons Bière des Amis® op de **World Beer Awards** bekroond met de **gouden medaille** voor de mooiste fles ter wereld.



Minder dan 2 jaar na de lancering behaalt ons Bière des Amis 0.0% een **prestigieuze zilveren medaille op de IWSC-wedstrijd**, die de beste bieren ter wereld bekroont.

2019

De familie **Stassen** creëert het Bière des Amis®, haar eigen biermerk.

Het merk wordt gebrouwen in de iconische **Brasserie des Légendes** en draait om delen en gezelligheid, waarden die worden gedeeld door alle Neobulles medewerkers.



2014



Philippe Stassen en zijn 2 kinderen richten **Neobulles** op, een bedrijf gespecialiseerd in de innovatie, creatie en internationale distributie van dranken met een hoge toegevoegde waarde. Het bedrijf importeert en verkoopt ook dranken op de Belgische markt.

1990

Aan het einde van de jaren 1980 startte de familie Stassen met de dealcoholisering van haar producten.

Als pionier in Europa rustte ze zichzelf uit met een ultramoderne infrastructuur en ontwikkelde ze een innovatief proces dat nu wordt gebruikt voor de dealcoholisering van het BDA-assortiment.



1895



De passie voor de productie van dranken begint in de familie **Stassen**. De knowhow en vrijgevigheid zijn voelbaar in elke slok bubbels, gemaakt van het beste fruit op traditionele wijze, in het hart van de Aubevallei.



BLONDE

Dit karakteruol Bière des Amis® wordt gebrouwen volgens een aloud ambachtelijk recept, maar mikt niet enkel op ervaren zythologen.

**WE HADDEN SLECHTS ÉÉN DING VOOR OGEN:
EEN LEKKER DORSTLESSEND BIERTJE
BROUWEN DAT ONDER VRIENDEN GRAAG
WORDT GEDRONKEN.**



5.8% ALC.

Hier is geen sprake van een I.P.A., tot de verbeelding sprekende smaken, Guatemalteekse hopsoorten of op vat gerijpt bier...

Het is de kwaliteit van zijn 100% Belgische ingrediënten die er een uitzonderlijk ambachtelijk bier zonder veel pretentie van maakt.

UITERLIJK:

Dit **heldere, op fles hergiste, goudblonde bier**, kan bij het serveren **lichtjes troebel** worden als het natuurlijke beginksel mee met het bier wordt uitgeschonken.

SAMENSTELLING:

Het BIÈRE DES AMIS® wordt uitsluitend gebrouwen met grondstoffen van de allerbeste kwaliteit en nitraatarm water dat rechtstreeks wordt geput uit de grondwaterlaag van Ath. Het bier is volledig natuurlijk en bevat geen enkel additief. De hergisting op fles zorgt voor de **100% natuurlijke pareling**.

NEUSE:

De toonaangevende aroma's bestaan uit **mout- en graanaroma's** die overgaan in secundaire aroma's van **sinaasappel en mandarijn**.

SCHUIM:

Een volle kraag, met fijne witte **parelende bubbeltjes**.

SMAAK:

Zacht en romig met een aangename **lichte, bittere nasmaak**. Dit BIÈRE DES AMIS® begint een mooie afdrank met een **rijk smakenpalet** en een mooie **rondheid**.

GASTRONOMISCHE COMBINATIE:

Met zijn aangename bitterheid en lange afdrank past het blonde BIÈRE DES AMIS® perfect bij de gulle, gestoofde en typisch Belgische gerechten zoals stoofpotees op Vlaamse wijze, konijn met pruimen of Luikse gehaktballen, geserveerd met een bruine saus met rozijntjes en krokante frietjes.

De zoete rozijnen en het bittere BDA vormen een perfecte match. Lekkere gerechten die we onmiddellijk koppelen aan gezelligheid... Net zoals het BIÈRE DES AMIS®!

Bitterheid: 6 | Rondheid: 5
(Van 1 tot 10)





0.0%ALC.

Een echte variatie op de 5,8% Blond. Bière des Amis 0.0% behoudt alle organoleptische kwaliteiten van zijn «grote zus» dankzij een uniek vacuüm-dealcoholisatieproces op lage temperatuur. De echte smaak van een bier, zonder de alcohol!

**ZACHT EN MILD
VERFRISSEND
BITTERE NASMAAK**



0.0% ALC.



Bitterheid: 5 | Rondheid: 4
(Van 1 tot 10)

EEN UNIEK DEALCOHOLISATIEPROCES:

Het bijzondere aan onze dealcoholiseringsmethode?

Ons bier **wordt onder vacuüm gebracht en lichtjes onder druk gezet**, zodat de alcohol op heel lage temperatuur (max 30°) verdampt. Daardoor gaan vluchtige aroma's niet verloren en behouden **we de organoleptische eigenschappen** van ons Bière des Amis®.

Op die manier blijven we ten volle genieten van alle essentiële smaken en aroma's.

UITERLIJK:

Dit heldere, goudkleurige bier met hergisting in de fles, heeft een lichte natuurlijke troebelheid die kan variëren naargelang de manier waarop het wordt geserveerd.

NEUS:

De dominante mout- en graanaroma's evolueren naar secundaire citrusaroma's (sinaasappel en mandarijn).

SCHUIMKRAAG:

Zacht, met een fijne witte fonkeling.

SMAAK:

Vol en zacht in de mond, met een aangename afdronk die hem karakter geeft.

OPMERKING:

Minder dan 2 jaar na de lancering behaalt ons Bière des Amis 0.0% een prestigieuze zilveren medaille op de IWSC-wedstrijd, die de beste bieren ter wereld bekroont.

GASTRONOMISCHE COMBINATIE:

Met zijn heerlijke afdronk begeleidt Bière des Amis® Blond 0.0% perfect alle traditionele vleesgerechten, maar ook alle vegetarische gerechten, of zelfs een heerlijke kaasschotel!

CR(H)AZY IPA

Dit heerlijk aromatische Hazy bier is geïnspireerd op de traditie van moderne IPA's.

De vier geselecteerde hopsoorten gaan perfect samen met de exotische smaken en verfrissende citrustoetsen die dit lekkere hopbier zo gul vrijgeeft.

**EEN MODERNE,
STRALENDE HAZY IPA
MET EEN URBAN LOOK.**



5.5% ALC.



Bitterheid: 5 | Rondheid: 6
(Van 1 tot 10)

UITERLIJK:

Eenmaal uitgeschonken toont de CR(H)AZY IPA zich met een bijzonder levendig lichtgeel, doorschijnend kleedje met mooie bubbels die er als parels doorheen zuweven. Deze Hazy IPA met zijn mysterieus doorschijnend geel gewaad is een waardige vertegenwoordiger van de Hazy IPA's.

SAMENSTELLING:

Dit CR(H)AZY IPA bier is het resultaat van een zorgvuldige selectie van 4 heerlijk aromatische hopsoorten: Citra, Ekuanot, Ariana en Callista. Deze hopsoorten staan bekend om hun aromatische, bijna bloemige frisheid. Met een IBU van 30 is dit CR(H)AZY IPA een relatief bitter bier dat vooral de kaart van de frisheid trekt en voortdurend op zoek is naar het juiste evenwicht. Een perfect uitgevoerde oefening die liefhebbers van moderne IPA's uitermate zal bekoren.

NEUSE:

In de neus valt CR(H)AZY IPA op met zijn hoppige en kruidige primaire aroma's die evolueren naar aangenaam goete en bloemige secundaire aroma's van citrus- en tropische vruchten.

SCHUIM:

Romig, licht gekleurd schuim.

SMAAK:

In de mond laat de CR(H)AZY IPA zich van zijn beste kant zien door zijn vol aromatisch boeket dat het resultaat is van de combinatie van de bitterheid van de hop en de verfrissende toetsen van citrusvruchten die hem een bijzonder aangename ziltigheid geven. Dit evenwicht danken we aan het feit dat het is gebrouwen volgens de **Dry Hopping-methode**, een techniek die het mogelijk maakt de aroma's te onthullen door de hop aan het einde van het brouwproces toe te voegen, door middel van een «koude» infusie.

OPMERKING:

Om ten volle van de hoparoma's te genieten, serveert u de CR(H)AZY IPA bij voorkeur op een warme zomeraavond of tijdens een etentje op restaurant goed gekoeld in zijn kegelvormig glas.

GASTRONOMISCHE COMBINATIE:

Liefhebbers van de Aziatische en/of Zuiderse keuken zullen in de CR(H)AZY IPA een perfecte drinkpartner vinden. Met zijn frisse, zilte en bloemige boeket vormt hij het perfecte tegenwicht voor deze van nature pittige keukens.

REDDEN

*REDDEN is een witbier met een rode kleur
en een subtiel muntachtig aroma van zwarte bessen.*

**DIT FRUITIGE BIER ZAL ONGETWIJFELD
IN DE SMAAK VALLEN BIJ AL WIE OP ZOEK
IS NAAR EEN FRUITIG, FRIS EN LEKKER BIER.**



5% ALC.



Bitterheid: 2 | Rondheid: 8
(Van 1 tot 10)

UITERLIJK:

REDDEN is een stralend, helder, scharlakenrood gekleurd bier. Een mooi roodachtige kleur met een gulle schuimkraag en een fijne, elegant parelende verschijning.

SAMENSTELLING:

REDDEN is een bier met een witbierbasis die typisch is voor de beste fruitige bieren, waarin een heerlijke mix van groene appel-, kersen- en zwarte bessenconcentraten wordt gecombineerd. Een mooie mix van de zuurdere Granny Smith en het zoetere zwarte fruit!

NEUSE:

In de neus valt REDDEN op door zijn ogenblikkelijk bedwelmende frisheid. De aroma's van hibiscus, geplette aardbeien en zwarte bessen worden versterkt door een aangename munttoets.

SCHUIM:

Vol en homogeen, lichtroze schuim.

SMAAK:

Bij het proeven gedraagt REDDEN zich als een Madeleine uit het beroemde werk van Proust: de smakelijke toets van zwarte bessen geeft het zijn mooie, fruitige toets maar ook zijn frisheid, die ons doet denken aan uit onze kindertijd! Een mooie lange afdronk met een aangenaam zoete smaak die heerlijke herinneringen oproept...

Met een IBU van 11 valt dit fruitige, frisse en smakelijke bier ook op door zijn lage suikergehalte, in tegenstelling tot de meeste fruitbieren met een laag alcoholgehalte. Een echt terrasbier voor warme zomeravonden.

OPMERKING:

REDDEN is een hybride bier, dat het midden houdt tussen fruitbieren met een laag alcoholgehalte (maar veel suiker) en sterke rode bieren met een veel hoger alcoholgehalte.

GASTRONOMISCHE COMBINATIES:

Zoals de meeste fruitige rode bieren wordt REDDEN het best gedronken als aperitief, met enkele zoute hapjes. Zijn lage suikergehalte en heerlijk fruitige smaak maken er de uitgelezen drank van die past bij uw beste aperitieven op het terras! Aan het einde van de maaltijd passen de bitterheid en mooie rondheid ervan perfect bij een chocoladedessert.



TRIPLE

De TRIPLE, een sterk blond bier van dubbele gisting, is de vrucht van traditie, geduld en brouwerskunst.

DIT GULLE EN AANGENAAM BITTERE DEGUSTATIEBIER BIJ UITSTEK ZAL U VERRASSEN MET ZIJN HOPAROMA'S EN DE MOOIE RONDE AFDRONK.



8.5% ALC.



UITERLIJK:

TRIPLE is een **prachtig goudkleurig** bier, **gekroond met een gulle, romige schuimkraag**. De fijne, lichte bubbels maken het tot een karaktervol, elegant en verfijnd bier.

SAMENSTELLING:

Met een IBU van 30 is de TRIPLE een bier met een mooie hoptoets en een body die het een zoete afdronk geeft.

NEUSE:

Overheersende aroma's van mout, hooi en kruidnagel voor een aangename geurend bier.

SCHUIM:

Een vol en homogeen schuim met een onberispelijke kleur.

SMAAK:

In de mond laat TRIPLE zich gelden als een echt krachtig smakend blond bier, de vrucht van de lange Belgische brouwtraditie. Een karaktervol blond bier, vol hop zonder daarom droog te zijn, dat de liefhebber zal bekoren door de lange afdronk, de aangename bitterheid en de subtiële heerlijke toets op het einde die doet verlangen naar meer...

OPMERKING:

De TRIPLE komt het best tot zijn recht wanneer hij wordt geschonken in «zijn» steelglas, zodat de aroma's maximaal worden vrijgegeven. Om alleen of in goed gezelschap van te genieten...

GASTRONOMISCHE COMBINATIES:

Trouw aan de brouwtraditie van sterke blonde bieren is de TRIPLE de perfecte metgezel van karaktervolle gerechten met een sterke eigen smaak. Rood vlees, gerechten in saus of rijpe kazen vinden in de TRIPLE een perfecte degustatiegenoot, ook voor heerlijke combinaties van bier en spijs.

Bitterheid: 7 | Rondheid: 6
(Van 1 tot 10)

VRIENDEN WERELDWIJD

EUROPA 🍷 NOORD-AMERIKA 🍷 AZIË 🍷 MIDDEN-OOSTEN



BIERE DESAMIS®

Exclusief gedistribueerd door

BDA INTERNATIONAL

📍 Outre-Cour 124/11
4651 Battice • BELGIË

✉ info@bieredesamis.be

📞 +32(0)87 36 10 60

WWW.BIEREDESAMIS.BE



FOLLOW US @BIEREDESAMIS