

BIERE DESAMIS®



LIQUID
FRIENDSHIP.
HANDLE
WITH GREAT
CARE.

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.

BIERE
DES AMIS



« 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



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.

2025



2023



Neobulles officialise le lancement simultané de 3 nouvelles bières: Hops, Red et Triple.

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



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 coeur de la vallée d'Aubel.





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

BLONDE

5.8%
ALC.

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

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**.



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 sucrosité du raisin et l'amertume de la BDA.

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

Amertume: 6 | Rondeur: 5
(De 1 à 10)



BLONDE

0.0%
ALC.

0.0%ALC.

Véritable déclinaison de la Blonde 5,8%, la Bière des Amis® 0,0% conserve toutes les qualités organoleptiques de sa « grande soeur » grâce à un procédé unique de désalcoolisation sous vide à basse température.

Le vrai goût d'une bière, sans alcool !

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 traditionnelle, mais s'avèrera également le compagnon idéal de plats végétariens, voire d'un délicieux plateau de fromages!



Amertume: 5 | Rondeur: 4
(De 1 à 10)

**BLONDE ET SANS ALCOOL
MAIS AVEC UN VÉRITABLE
GOÛT DE BIÈRE!**

DES AMIS



UNE HAZY IPA
MODERNE,
LUMINEUSE
ET AU LOOK URBAIN.

HOPS

5.5%
ALC.

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.

ASPECT:

Une fois servie, la HOPS 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 HOPS est une digne représentante.

COMPOSITION:

La HOPS est une bière issue d'une sélection rigoureuse de **4 houblons délicieusement aromatiques: Citra, Ekuanot, Ariana et Callista**. Des houblons réputés pour leur fraîcheur aromatique, presque florale. Avec un IBU affiché de 30, la HOPS 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 HOPS 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 HOPS 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 HOPS 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 HOPS un partenaire de dégustation parfait. De par sa fraîcheur, sa salinité et son bouquet floral, elle jouera parfaitement le rôle de contre-point de ces cuisines naturellement épicées.



Amertume: 5 | Rondeur: 6
(De 1 à 10)



**POUR TOUS LES AMATEURS
D'AMERTUME ET DE SAVEURS
HOUBLONNÉES.**

HOPS

0.0%ALC.

0.0%
ALC.

Notre interprétation de l'IPA sans alcool offre **une expérience aromatique riche et rafraîchissante**, fidèle à l'esprit des IPA modernes... sans une seule goutte d'alcool.

ASPECT:

Une blonde dorée lumineuse aux reflets ambrés délicats. Sa limpidité met en valeur la finesse de ses bulles, tandis que le service énergique révèle une mousse généreuse et persistante.

COMPOSITION:

Brassée avec un assemblage de malts soigneusement sélectionnés et de houblons aromatiques, puis délicatement désalcoolisée sous vide à 30 °C afin de préserver toute la saveur. Garantie 0.0% d'alcool, sans perte d'arômes mais toujours 100% houblonnée!

NEZ:

Un bouquet aromatique frais et expressif: houblons floraux, zeste d'agrumes et une touche d'épice. Le nez est intense mais élégant, avec un équilibre naturel entre amertume et notes florales.

MOUSSE:

Dense, onctueuse et persistante. Le verre conique révèle une mousse crémeuse qui conserve sa structure, mettant en valeur le caractère et la fraîcheur de la bière.

GOÛT:

Vif et net dès la première gorgée. Une amertume bien équilibrée, arrondie par des notes florales et résineuses, donne à cette IPA sa forte identité.

Bien que sans alcool, elle délivre toute la complexité d'une IPA artisanale, avec une finale sèche et propre qui appelle à en reprendre.

REMARQUE:

HOPS 0.0% offre un profil houblonné audacieux, avec une amertume marquée pour les vrais fans d'IPA.

ACCORDS ET METS:

En accompagnement d'un curry thaï ou indien, elle met en valeur la richesse aromatique du plat et offre une expérience parfaitement équilibrée — chaque bouchée et chaque gorgée en harmonie.



Amertume: 7 | Rondeur: 5
(De 1 à 10)



UNE BIÈRE FRUITÉE LÉGÈRE,
FRAÎCHE ET GÉNÉREUSE,
POUR UNE TOUCHE
DE GOURMANDISE.

RED

5.0%
ALC.

Cette bière fruitée saura toucher les amateurs de fruit en quête de fraîcheur et d'une touche de gourmandise.

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

ASPECT:

RED 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:

RED 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 RED se démarque par une fraîcheur immédiate et enivante. 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, RED 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:

RED 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 RED 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)



L'ALTERNATIVE PARFAITE
DU SMART-DRINKING,
SANS COMPROMIS
SUR LE GOÛT.



RED 0.0%

0.0%
ALC.

RED 0.0% est une bière rouge fruitée aux arômes de fruits rouges, rehaussée d'une touche rafraîchissante de menthe.

Elle séduira les amateurs de légèreté en quête de fraîcheur et d'une pointe de gourmandise.

ASPECT:

RED 0.0% est une bière éclatant aux reflets grenat. Sa couleur vive évoque l'univers des fruits rouges, tandis que le service révèle une subtile effervescence et un corps léger et élégant.

COMPOSITION:

Elaborée à partir d'un mélange d'arômes de fruits rouges, d'une touche de menthe et d'une délicate base maltée. Brassée comme une bière alcoolisée puis délicatement déalcoolisée sous vide à 30 °C afin de préserver tout son goût originel et sa complexité aromatique.

Garantie 0.0% alcool et adaptée à tous !

NEZ:

Un nez frais et gourmand qui associe la rondeur des fruits rouges (cerise, framboise, cassis) à la vivacité des feuilles de menthe. Une aromatique ludique et délicate, juste assez sucrée pour éveiller les sens.

MOUSSE:

Légère, aérienne et légèrement teintée. Elle forme un col fin et dentelé qui souligne la fraîcheur et l'esprit festif de cette bière unique.

GOÛT:

Légère et désaltérante, RED 0.0 % marie l'acidité naturelle des fruits rouges à la vitalité de la menthe. Très peu sucrée, elle délivre de la saveur sans lourdeur, dans une composition à la fois rafraîchissante et gourmande.

Parfaitement équilibrée, sans alcool mais pleine de plaisir.

REMARQUE:

RED 0.0 % est idéale en toute occasion: à l'apéritif, au dîner ou lors de moments de détente. 100% plaisir, 0% alcool, dans le plus pur esprit de Bière des Amis.

ACCORDS ET METS:

Parfaite pour les apéros estivaux en terrasse ou en fin de repas avec un dessert au chocolat, RED 0.0% est une alternative élégante, originale et responsable qui ne fait aucun compromis sur le goût.



Amertume: 2 | Rondeur: 8
(De 1 à 10)



UNE VÉRITABLE BIÈRE
DE DÉGUSTATION,
GÉNÉREUSE
ET AGRÉABLEMENT
AMÈRE.

TRIPLE

8.5%
ALC.

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

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 foïn 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®

BDA INTERNATIONAL

📍 Outre-Cour 124/11
4651 Battice • BELGIQUE

✉ info@bieredesamis.be

📞 +32(0)87 36 10 60

WWW.BIEREDESAMIS.BE

**PREMIUM
BELGIAN
BEER**

Follow us
@bieredesamis

