En quoi la Bière d'abbaye STEENBRUGGE est-elle une bénédiction pour vous ?

- En adoptant les Bières d'abbaye STEENBRUGGE, vous enrichissez votre gamme de quatre variétés de bières magistrales. Elles font immanquablement partie de la meilleure tradition brassicole belge.
- La Bière d'abbaye STEENBRUGGE vous permet d'offrir un joli présent au consommateur : l'héritage des maîtres brasseurs, remontant au plus profond du moyen âge.
- Vous cherchez une gamme de bières complète et vraiment belge ? PALM Breweries est alors le partenaire idéal. PALM vous propose en effet des bières brassées d'après les quatre méthodes de fermentation connues.
- Les Bières d'abbaye STEENBRUGGE plairont à coup sûr aux amateurs de bières belges et à tous ceux qui recherchent une ambiance sympathique et agréable. Refuser ce plaisir à vos clients serait un péché mortel.

La Bière d'abbaye STEENBRUGGE

Bienheureux ceux qui auront tant de choix...

Types de conditionnements

Steenbrugge Blond	fût 20 L
Steenbrugge Dubbel Bruin	fût 20 L
Steenbrugge Tripel	fût 20 L
Steenbrugge Wit-Blanche	fût 20 L
Steenbrugge Wit-Blanche	caisse 4 x (6 x 25 cl) clip
Steenbrugge Wit-Blanche	caisse 24 x 25 cl

PALM Breweries vous souhaite d'ores et déjà de réaliser d'excellentes ventes de la Bière d'abbaye STEENBRUGGE. Demandez notre aide pour vos projets promotionnels.

Vous avez encore des questions ? N'hésitez pas à contacter votre représentant ou notre service clients interne en composant le numéro suivant 052/31.74.19 - (e-mail: sales@palmbreweries.com)

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.

E.R.: Ann Vereecken, Steenhuffeldorp 3, B-1840 Steenhuffel

Bière d'abbaye STEEN BRUGGE

Héritage de Saint-Arnould
1040-1087

L'abbaye Saint-Pierre, dans le hameau de Steenbrugge, à un jet de pierre de Bruges, la plus belle des villes flamandes. Elle est la seule héritière d'Arnould. La preuve en est que son église renferme une grande relique du saint.

La Bière d'abbaye de Steenbrugge

L'héritage d'Arnould de Tiegem, patron des brasseurs belges

L'an 1898. Plongé dans ses pensées, l'abbé Amandus Mertens se promène le long d'une allée ensoleillée le menant vers son abbaye. Il rêve d'offrir sa propre bière à son abbaye Saint-Pierre, en souvenir de son lointain fondateur, le chevalier-abbé Saint-Arnould, patron des brasseurs.

Arnould de Tiegem fonda l'abbaye Saint-Pierre en 1084, dans la florissante Flandre occidentale. La légende raconte comment Arnould brassait de la bière durant les travaux, pour soigner les ouvriers malades. Suite à cela, non seulement sa bière fut très demandée, mais il fut également proclamé patron des brasseurs belges.

Tous les Brugeois et tous les amateurs de bière portent la Bière d'abbaye Steenbrugge dans leur cœur. Après une interruption durant la Première Guerre mondiale, les voisins de l'abbaye supplièrent les pères de recommencer à brasser la Bière d'abbaye STEENBRUGGE, en respectant la recette traditionnelle.

Le secret qui se cache derrière ce goût franc est heureusement bien gardé et transmis par les maîtres brasseurs successifs. D'abord par le frère Gamaliël, ensuite par son successeur, le père Victor. Par la suite, le brasseur profane sera initié à la préparation de la Bière d'abbaye STEENBRUGGE, sur ordre des pères.

« Gruut », le secret de la Bière d'abbaye STEENBRUGGE

Le secret de la Bière d'abbaye STEENBRUGGE est un mélange d'épices appelé « gruut ». Aujourd'hui encore, le « gruut » donne à cette bière d'abbaye son goût divin. Ce mélange d'épices permet à la Bière d'abbaye STEENBRUGGE de prendre une place unique parmi toutes les autres bières d'abbaye. Mais d'où vient ce « gruut » ?

Auparavant, chaque ville possédait une bière avec son propre caractère. À Bruges, ce caractère était défini par un mélange d'épices que les brasseurs devaient acheter à la « Gruuthuse », maison des épices de la ville. Cette tradition médiévale a été reprise pour le brassage de la Bière d'abbaye STEENBRUGGE. Les pères de l'abbaye Saint-Pierre de Steenbrugge agrémentaient également la bière qu'ils brassaient de « gruut ».

La Bière d'abbaye Steenbrugge

Une mission sacrée de PALM Breweries

En 2003, le prieur de l'abbaye Saint-Pierre a délégué à PALM Breweries le soin de brasser la Bière d'abbaye STEENBRUGGE. Il a demandé à la plus grande brasserie familiale belge de conserver soigneusement l'héritage de Saint-Arnould pour les générations futures. PALM Breweries a promis de veiller solennellement sur l'unique recette ancestrale.

Grâce aux efforts de PALM Breweries, l'historique Bière d'abbaye STEENBRUGGE connaît un nouvel essor. La Bière d'abbaye STEENBRUGGE se décline en quatre variétés, autant de bières de qualité de haute fermentation, fermentant à nouveau en bouteille.

STEENBRUGGE BLOND

Bière blonde au goût agréable en combinaison avec le subtil mélange d'épices brugeois (« Gruut »). La STEENBRUGGE Blond présente une teneur en alcool de 6,5 % vol. Servez cette bière riche à une température qui se situe entre 8° et 12° C.

Alc. 6,5 % Vol.
Servir à:
8° - 12° C

STEENBRUGGE DUBBEL BRUIN

Bière brune au goût franc et plein en combinaison avec le subtil mélange d'épices brugeois (« Gruut »). La STEENBRUGGE Dubbel Bruin présente une teneur en alcool de 6,5 % vol. Servez cette bière d'abbaye pleine à une température qui se situe entre 8° et 12° C.

Alc. 6,5 % Vol.
Servir à:
8° - 12° C

STEENBRUGGE TRIPEL

Bière triple maltée et présentant une touche parfumée de houblon en combinaison avec le subtil mélange d'épices brugeois (« Gruut »). La STEENBRUGGE Tripel présente une teneur en alcool de 8,7 % vol. et est servie à une température qui se situe entre 8° et 12° C.

Alc. 8,7 % Vol.
Servir à:
8° - 12° C

STEENBRUGGE WIT - BLANCHE

Bière blanche au goût rafraîchissant en combinaison avec le subtil mélange d'épices brugeois (« Gruut »). La STEENBRUGGE Blanche présente une teneur en alcool de 5,0 % vol. Servez cette bière blanche à 4° C.

Alc. 5,0 % Vol.
Servir à:
4° C

Servez chaque bière dans le verre qui lui convient, de la bonne manière et à la bonne température.