

Van Bulck IPA Alcohol Free

New!



AVAILABLE
IN BOTTLE AND CAN

Over Van Bulck



À propos de Van Bulck

NL

De naam Van Bulck is een eerbetoon aan de zaakvoerder zijn moeder Liesbeth Van Bulck. Als familie van een beroemde brouwer uit Watou erfde ze de liefde van haar peetvader voor de Belgische biercultuur. Ze haalde haar koksdiploma en volgde een opleiding tot sommelier. De filosofie van het familiebedrijf was om te allen tijde te werken met verse producten van hoge kwaliteit.

Nog lang voor “biologisch” een welgekend begrip was, stond Liesbeth erop om enkel de beste ingrediënten te gebruiken in haar restaurant.

Bij Van Bulck Beers zit biologisch echt in het DNA.

NL

“Het culinaire potentieel van Van Bulck is enorm. Het bier levert een geslaagde pairing op met diverse hapjes, voorgerechten en hoofdgerechten. Zoals bij elke beer- & foodcombinatie is de balans tussen het gerecht en het bier belangrijk. Van Bulck Tripel Blond is bijvoorbeeld een ideale partner bij veel visgerechten, maar het gerecht mag niet te licht zijn. Een linguine met witvis en prei in een roomsaus is bijvoorbeeld perfect.”

Sofie Vanrafelghem - Master Beer Sommelier

FR

Le nom Van Bulck est un hommage à la mère du directeur, Liesbeth Van Bulck. En tant que filleul d'un célèbre brasseur de Watou, Liesbeth a grandi parmi les bières. Elle est diplômée de cuisine et a suivi une formation de sommelière. La philosophie de l'entreprise familiale était de toujours travailler avec des produits frais et de qualité.

Bien avant que le “bio” ne soit un concept bien connu, Liesbeth a insisté pour n'utiliser que les meilleurs ingrédients dans son restaurant.

Chez Van Bulck Beers, le bio est vraiment enraciné dans le DNA.

FR

“Le potentiel culinaire de la Van Bulck est énorme. La bière se marie très bien avec divers apéritifs, entrées et plats principaux. Comme pour toute combinaison de bière et de mets, l'équilibre entre le plat et la bière est important. La Van Bulck Tripel Blond, par exemple, est un partenaire idéal pour de nombreux plats de poisson, mais le plat ne doit pas être trop léger. Les linguines au poisson blanc et aux poireaux dans une sauce à la crème, par exemple, sont parfaites.”

De ultieme referentie voor uw biologische bieren

La référence ultime pour vos bières bio

NL

Van Bulck is gespecialiseerd in Belgische, biologische bieren van de hoogste kwaliteit. Onze bieren worden op ambachtelijke wijze gebrouwen met gecertificeerde biologische ingrediënten.

FR

Van Bulck est spécialisé dans les bières biologiques belges de la plus haute qualité. Nos bières sont brassées selon des méthodes traditionnelles avec des ingrédients certifiés biologiques.



Biologische bieren gemaakt met kwaliteitsvolle ingrediënten

Des bières biologiques élaborées avec des ingrédients de qualité

NL

Minstens 95 procent van de ingrediënten is biologisch geproduceerd. De hop en gerst worden geteeld zonder synthetische gewasbeschermingsmiddelen of chemische meststoffen. Het fruit en de kruiden die tijdens het brouwproces worden gebruikt, voldoen aan dezelfde strenge eisen.

FR

Au moins 95 % des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique. Le houblon et l'orge sont cultivés sans produits phytosanitaires de synthèse ni engrais chimiques. Les fruits et les herbes utilisés lors du processus de brassage répondent aux mêmes exigences strictes.



Tripel Blond

NL

Goudblonde tripel met een volle schuimkraag en een intensgefruitigheid met aroma's van perzik en abrikoos.

FR

Tripel blond doré avec un beau mousse et un fruité de levure intense avec des arômes de pêche et abricot.



GOLDING & CASCADE

ABV: 8%

PLATO: 18 P

IBU: 28

EBC: 12

fles (bouteille): 24 x 33 cl

blik (canette): 24 x 33 cl

vat (fût): 20l

Ingrediënten: Ingrédients:

- Pilsnoot
- Goldinghop

IPA Alcohol Free

NL

Deze hopsoorten geven vorm aan het frisfruitige aroma van citrus en pompelmoes, vervolledigd door een vleugje szechuan. Voor wie van een IPA wil genieten zonder alcohol

FR

Ces houblons donnent naissance à des arômes frais et fruités d'agrumes et de pamplemousse, complétés par un soupçon de sichuan. Pour ceux qui souhaitent déguster une IPA sans alcool.



PILGRIM, PACIFIC GEM & CASCADE

ABV: 0,5%
PLATO: 7,7P
IBU: 25
EBC: 7

fles (bouteille): 24 x 33 cl

blik (canette): 24 x 33 cl

Ingrediënten: Ingrédients:

- Pilsnoot
- Hop
- Szechuanpeper

IPA

NL

Deze hopsoorten geven vorm aan het frisfruitige aroma van citrus en pompelmoes, vervolledigd door een vleugje szechuan.

FR

Ces houblons donnent naissance à des arômes frais et fruités d'agrumes et de pamplemousse, complétés par un soupçon de sichuan.



MAGNUM, PACIFIC GEM & CASCADE

ABV: 6,2%
PLATO: 12P
IBU: 18
EBC: 7

fles (bouteille): 24 x 33 cl
blik (canette): 24 x 33 cl
vat (fût): 20l

Ingrediënten: Ingrédients:

- Pilsnoot
- Szechuanpeper
- Hop

Pils

NL

Goudgele Bio Pils van 5,2%, met frisse tonen van citrus en dennen, afgerond met een fijne bitterheid.

FR

Pils Bio dorée à 5,2%, aux notes fraîches d'agrumes et de pin, finie sur une douce amertume.



MAGNUM & SAAZ

ABV: 5,2%
PLATO: 12P
IBU: 18
EBC: 7

fles (bouteille): 24 x 33 cl
blik (canette): 24 x 33 cl
vat (fût): 30l

Ingrediënten:

Ingrédients:

- Pilsnout
- Mout
- Hop

Van Bulck in de pers

Van Bulck dans la presse



TRIPLE BLOND:

3,39/5

(1.551 Ratings)

**IPA ALCOHOL
FREE (NIEUW):**

2,92/5

(143 Ratings)

IPA:

3,14/5

(1124 Ratings)

**UNTAPPD
Rankings**

POS Materiaal

Matériaux POS



Bieren gebrouwen op duurzame wijze.

Des bières brassées de manière durable.

NL

Na het brouwen van bier blijft er nog een waardevol restproduct over: de draf. In plaats van dit gewoon weg te gooien, geven we het een tweede leven als voedzaam onderdeel van het dieet van de kalfjes op een boerderij vlakbij. Zo dragen we niet alleen bij aan de circulaire economie, maar zorgen we er ook voor dat er geen bruikbare grondstoffen verloren gaan. Dit is een leuk voorbeeld van hoe we duurzaam omgaan met onze productieprocessen en tegelijkertijd de lokale landbouw ondersteunen.

Draf, het restproduct van bierbrouwen, zit boordevol eiwitten en vezels en wordt gebruikt als voedzaam veevoer. Door dit te delen met lokale boeren, verkleinen we onze ecologische voetafdruk, verminderen we verspilling en werken we samen aan een duurzamere toekomst.

FR

Après le brassage de la bière, un précieux sous-produit reste : la drêche. Au lieu de la jeter simplement, nous lui donnons une seconde vie en tant qu'élément nutritif du régime alimentaire des veaux dans une ferme à proximité. Cela contribue non seulement à l'économie circulaire, mais assure également qu'aucune matière première utilisable n'est perdue. C'est un bel exemple de notre approche durable de nos processus de production tout en soutenant l'agriculture locale.

La drêche, résidu du brassage de la bière, est riche en protéines et en fibres et est utilisée comme aliment nutritif pour le bétail. En partageant cela avec les agriculteurs locaux, nous réduisons notre empreinte écologique, diminuons le gaspillage et travaillons ensemble pour un avenir plus durable.



Deze partners hebben hun vertrouwen in ons gesteld:





We plant trees with impact.

Van Bulck bundelt zijn krachten met Go Forest



Van Bulck s'engage avec Go Forest

NL

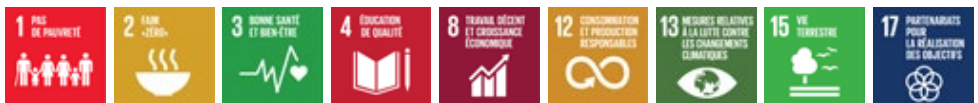
We zijn fier om een deel van onze winst te kunnen doneren aan Go Forest en zo hun acties te ondersteunen. Als je voor onze bieren kiest, steun je de bescherming van onze planeet, zijn biodiversiteit en het vertragen van de klimaatverandering door het planten van bomen. We zijn toegewijd aan het financieren van minimum 15 bomen per maand in boslandbouw met Go Forest om de lokale bevolking te ondersteunen.

Bij het kiezen voor herbebossing, kozen we om de lokale bevolking en hun kostwinning te ondersteunen door een nieuwe bron van inkomsten te creëren. Door bomen en gewassen te combineren, zorgt herbebossing voor een beter bodemgebruik, een grotere biodiversiteit en voor het creëren van een microklimaat dat de opbrengsten verhoogt.

FR

Aujourd'hui, nous sommes fiers de pouvoir reverser une partie de nos bénéfices pour soutenir les actions menées par Go Forest. En choisissant nos bières, vous contribuez à la protection de notre planète et de sa biodiversité ainsi qu'au ralentissement du réchauffement climatique grâce à la plantation d'arbres. Nous nous engageons à financer la plantation de 15 arbres minimum par mois en agroforesterie avec Go Forest afin d'apporter notre soutien aux populations locales.

En choisissant l'agroforesterie, nous choisissons de soutenir la population locale et ses moyens de subsistance en créant une source de revenus supplémentaires. En associant arbres et cultures, l'agroforesterie permet une meilleure utilisation des sols, une plus grande diversité biologique et la création d'un microclimat favorable à l'augmentation des rendements.



Van Bulck

BELGIAN ORGANIC
CRAFT BEER



hello@vanbulck.beer

Ampla House No.18
Coupure Rechts 88,
9000 Gent

WWW.VANBULCK.BEER