



SPROOKJESTOCHT

26 OKTOBER 2018

Pompoen-
soep maken



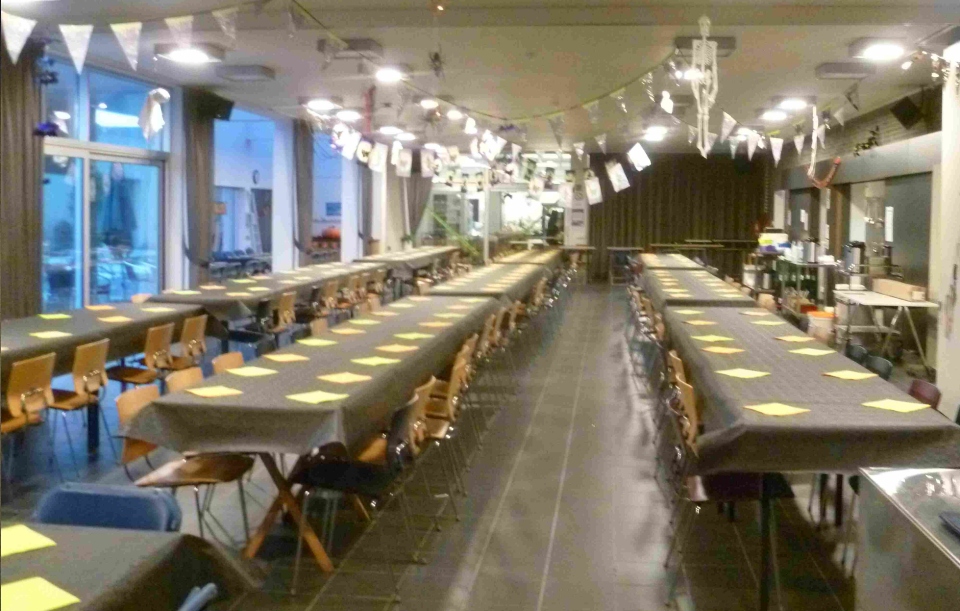
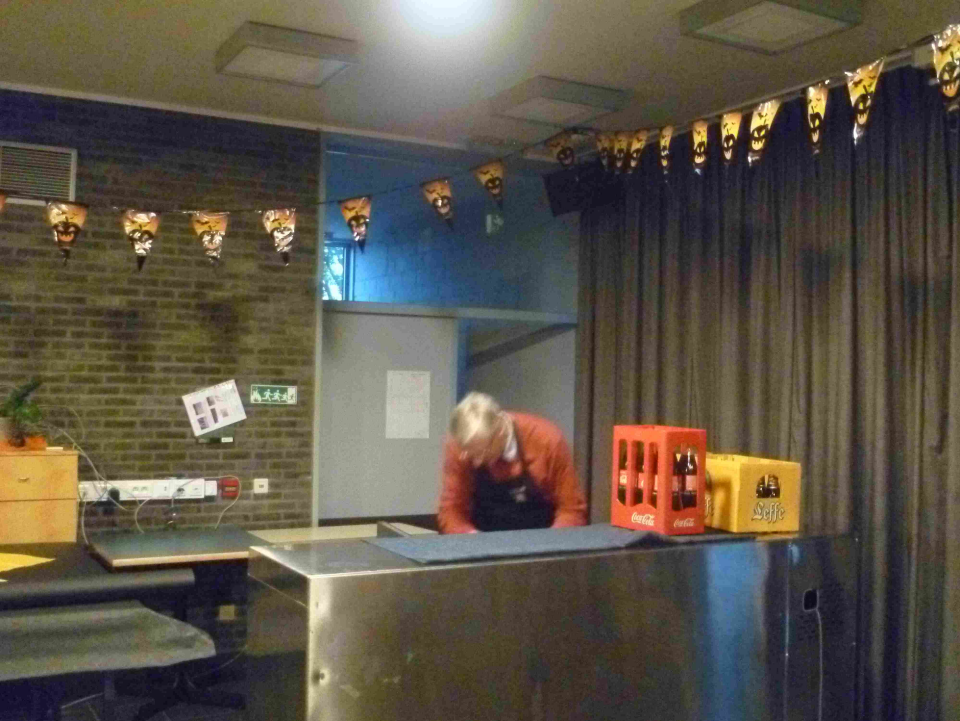
Vorbereiding



Pompoen-
brood bakken

Zakken vullen
met klaaskoeken





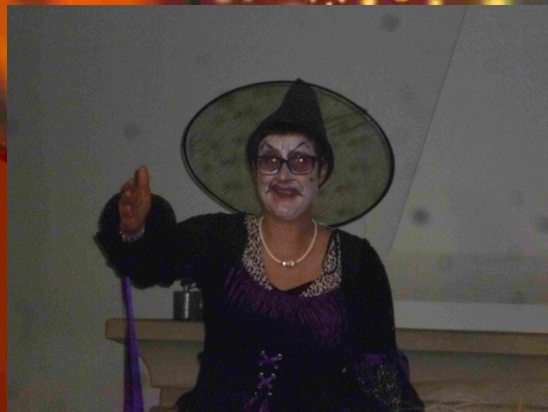
























Den “ATERNATIEF “ is een volmout bier van hoge gisting met hergisting in de fles. Dit bier is niet gepasteuriseerd. De smaak doet denken aan pils maar dan met meer mout, voller en hopperig. Het bier is een alternatief voor wie graag een lekker gezond en licht bier drinkt maar niet wil inboeten op smaak en kwaliteit. Het is een zeer goede dorstlessen.



De kleur is blond en het bier beschikt over een stevige schuimkraag. Den “ATERNATIEF” is gemaakt van alleen water, mout, 3 soorten hop en gist. Geen andere toevoegingen. Het bier wordt best koel en droog bewaard. Een doordrink bier met karakter. Ideaal als aperitief op recepties. Kleur 5 EBC - Bitterheid 28 EBU - Alcohol 5 % vol. stijl lager

Lees meer:

<https://www.brouwerijhetalternatief.be/products/produkt-2/>



Gerni-Wijnen

Deze cava heeft heel fijne belletjes. De smaak is heel zacht en vooral aroma's van groene appel, de afdronk is heel zacht en blijft mooi hangen. Een cava van een heel hoge kwaliteit, in het wijnhuis laten ze de cava minstens 12 maanden rijpen in de kelders.

Dit is maar liefst drie maanden langer dan wat verplicht is. Helemaal gemaakt volgens de echte methode traditionelle met gisting op fles.

Druivensoorten:
Parellada, Macabeo en Xarel-Lo





All-Fruit Dendauw BVBA

Slabaardstraat-Zuid 73
8870 Izegem



volgende afspraak:

25 oktober 2019