

RODENBACH

CLASSIC

Door / By: Bruno Vandenbussche





OMSCHRIJVING

- Het origineel Vlaams Rood Bruin bier. Zacht zuur van smaak met een unieke fruitigheid dankzij gemiddeld 6 maande rijping op eikenhouten foeders.
- Gemengde gisting
- Gerijpt op eik
- Erkend streekproduct
- 5.2 vol. %
- Foodpairing: schimmelkaas, natuurkaas, mosselen, garnalen, sint-jakobsvruchten, scampi, paling, langoustines, konijn en stoofvlees

Tip:

Recept van Dagelijkse Kost voor tomatensoep met garnalen en Rodenbach:

<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/tomatensoep-met-garnalen-en-rodenbach>

Santé



DESCRIPTION

- The original Flemish Red Brown beer. Mildly sour taste with a unique fruitiness thanks to an average of 6 months of aging in oak casks.
- Mixed fermentation
- Matured in oak
- Recognized regional product
- 5.2 vol. %
- Food pairing: blue cheese, natural cheese, mussels, shrimps, scallops, scampi, eel, langoustines, rabbit and stew

Tip:

Recipe of the TV-show 'Dagelijkse Kost' for tomato soup with shrimp and Rodenbach:
<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/tomatensoep-met-garnalen-en-rodenbach> (in Dutch)

Santé