



# Tripporteur

Belgian Original Maltbakery & Brewery

## Limited Edition Special Roast Rosie Rosa

Deze special roast is geïnspireerd op 'Rosa', een tango van Jacques Brel. Het bier werd gebrouwen met brood, zonder de toevoeging van hop, naar het voorbeeld van de oude Egyptenaren. Jan Dierickx Visschers, artisanale bakker op de Bosmolens in Izegem, en Bert Van Hecke, brouwmeester en moutbakker, ontwierpen voor de Rosie Rosa een nieuw rozijnenbrood op basis van blauwe bessen. Deze blauwe bessen uit Meeuwen-Gruitrode worden door BOM gebakken tot rozijnen. Andere ingrediënten zijn appel- en perenstroop uit Vrolingen, zachtjes gebrande BOM gerstemout, boekweitmeel, zuurdesem en Franse tarwe. Het unieke procedé leverde een heerlijke, blonde tango van artisanale producten op.

## Serveertips

De Rosie Rosa komt het best tot zijn recht in het originele BOM glas. De ideale serveertemperatuur is 8 - 12 °C.

## Verouderingspotentieel

Op heden nog onbekend.

## BOM mout

BOM Baked

## Hop

Geén hop!

## Suiker

Brood, brood en nog eens brood.

## Food pairing

Gaat goed samen met brood en kaas.



BITTER	○○○○○	FRUITIG	●●●●●	STIJL	BOM STIJL
ZOET	●●●●○	KARAMEL	●●●○○	KLEUR	AMBER
HOPTOETSEN	○○○○○	KRUIDIG	●○○○○	ABV 9.2%	IBU 0