



Alcohol arme & alcohol vrije dranken

Praktisch:

- Aantal personen: 10 - 12 personen*
(*Grotere groepen kan op aanvraag)
- Duurtijd: 3u
- Locatie: te bespreken met participanten

Interesse?

Peter Van Broeck
- Drinks & Food ambassador

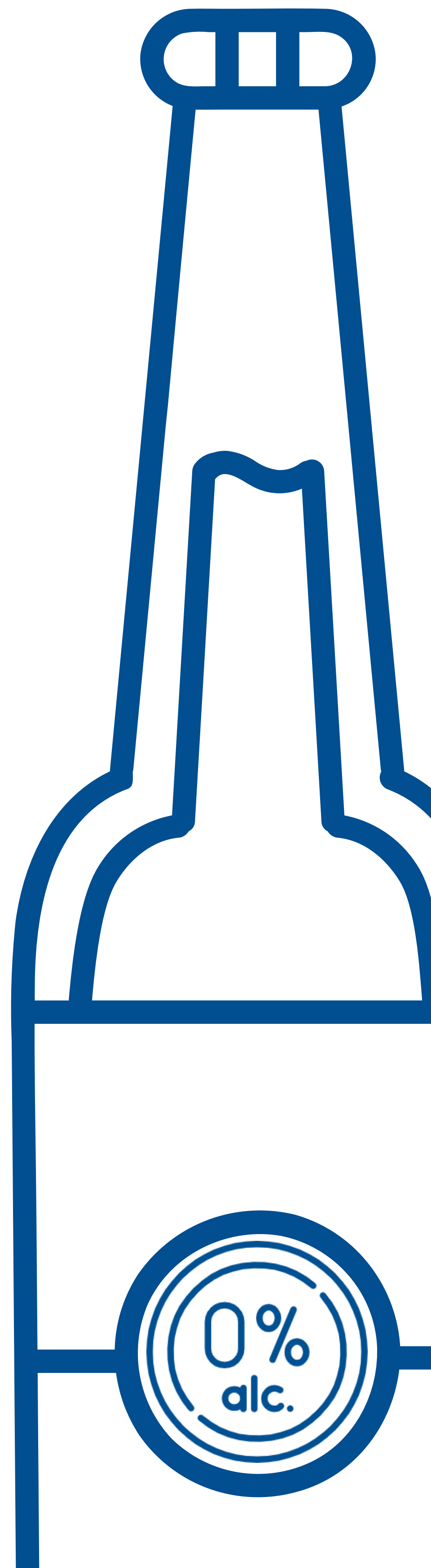
✉ Petervanbroeck11@gmail.com
☎ +32 473 71 07 19

Waarom is het zo moeilijk om een alcoholarm/vrij bier te maken met smaak en beleving ?

Tijdens deze degustatie neem ik je mee in de wereld van alcoholarme en alcoholvrije bieren en wijnen.

We verkennen waarom het zo'n uitdaging is om smaak en beleving te behouden wanneer de alcohol verdwijnt. Alcohol speelt namelijk een grote rol in de structuur, body en aroma-overdracht van drank. Het verwijderen ervan vereist slimme technologie én vakmanschap.

We proeven samen enkele geslaagde voorbeelden die tonen dat alcoholarm niet smaakloos hoeft te zijn. Daarbij krijg je inzicht in de technieken achter de-alcoholisatie en hoe brouwers en wijnmakers creatief omgaan met deze beperking. Je leert hoe je als consument kwaliteitsvolle alternatieven kan herkennen. Een verrassende en informatieve sessie vol smaak, beleving en ontdekking.



Tarief:

- Budget voor organisatie evenement: 200 euro excl BTW
- Supplement 8 alcoholvrije dranken: vanaf 80 euro
- Verplaatsingskosten: 0,43 euro per km (vanaf 15km buiten Beveren-Kruike-Zwijndrecht)
- Op aanvraag - Glasservice: 30 euro (3 glazen per persoon)