



LA BLANCHE ORIGINALE BELGA

STORIA E FATTI SUL BRAND

La storia di **Hoegaarden** comincia nell'omonimo villaggio della provincia del Brabante Fiammingo, a meno di un'ora da Bruxelles, in Belgio. Nel **1445** i monaci della cittadina sono i primi a sperimentare l'utilizzo della buccia d'arancia e del coriandolo nelle birre di frumento, un'intuizione che ha reso Hoegaarden famosa in tutto il mondo.

Il logo è composto da due stemmi sovrapposti. Sul primo è raffigurata una **pala perforata**, che richiama l'antico lavoro dei birrai; sul secondo il **bastone episcopale** del Principe Vescovo di Liege, che concesse un'agevolazione fiscale sul grano agevolando così la produzione di birra locale.

ORIGINI

Hoegaarden, Belgio



IN BOTTIGLIA





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

I MONACI E IL CORIANDOLO

Nel XV secolo, quando il Belgio faceva parte dei Paesi Bassi e aveva un grande impero coloniale, le spezie esotiche divennero improvvisamente accessibili. A quel tempo, le birre di frumento erano incredibilmente acide. **I monaci di Hoegaarden ebbero così l'intuizione di utilizzare una di queste spezie provenienti dalle colonie, il coriandolo, per addolcirne l'asprezza.**

I VASETTI DI MARMELLATA

L'inconfondibile **bicchiere esagonale** di Hoegaarden ricorda molto la forma dei vasetti di marmellata. Sembra non sia un caso. Leggenda narra che, tempo fa, in mancanza di bicchieri, nel villaggio ci fosse l'abitudine di bere proprio dai contenitori vuoti delle confetture.

BIRRA E SALUTE

Le **Witbier** come Hoegaarden sono ricche di lievito, vitamina B e cromo, oltre ad avere un basso grado alcolico. Nel XVII e XVIII secolo i medici avevano l'abitudine di prescriberle per aiutare le persone affette da carenza vitaminica poiché si riteneva avessero **proprietà integrative**.



Hoegaarden®

LA BLANCHE ORIGINALE BELGA

STORIA E FATTI SUL BRAND

La storia di **Hoegaarden** comincia nell'omonimo villaggio della provincia del Brabante Fiammingo, a meno di un'ora da Bruxelles, in Belgio. Nel **1445** i monaci della cittadina sono i primi a sperimentare l'utilizzo della buccia d'arancia e del coriandolo nelle birre di frumento, un'intuizione che ha reso Hoegaarden famosa in tutto il mondo.

Il logo è composto da due stemmi sovrapposti. Sul primo è raffigurata una **pala perforata**, che richiama l'antico lavoro dei birrai; sul secondo il **bastone episcopale** del Principe Vescovo di Liege, che concesse un'agevolazione fiscale sul grano agevolando così la produzione di birra locale.

ORIGINI



Hoegaarden, Belgio

SERVIZIO

Iconico bicchiere esagonale



THE ORIGINAL
BELGIAN WHEAT BEER
ANNO 1445

Hoegaarden

4,9%
Alc./Vol.

330 ml
11.2 FL. OZ.

Witbier

BIÈRE
BLANCHE

NATURALLY CLOUDY

WHEAT BEER
BREWED WITH
Coriander Seed
&
Curaçao
Orange Peel



CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

I MONACI E IL CORIANDOLO

Nel XV secolo, quando il Belgio faceva parte dei Paesi Bassi e aveva un grande impero coloniale, le spezie esotiche divennero improvvisamente accessibili. A quel tempo, le birre di frumento erano incredibilmente acide. **I monaci di Hoegaarden ebbero così l'intuizione di utilizzare una di queste spezie provenienti dalle colonie, il coriandolo, per addolcirne l'asprezza.**

I VASETTI DI MARMELLATA

L'inconfondibile **bicchiere esagonale** di Hoegaarden ricorda molto la forma dei vasetti di marmellata. Sembra non sia un caso. Leggenda narra che, tempo fa, in mancanza di bicchieri, nel villaggio ci fosse l'abitudine di bere proprio dai contenitori vuoti delle confetture.

BIRRA E SALUTE

Le **Witbier** come Hoegaarden sono ricche di lievito, vitamina B e cromo, oltre ad avere un basso grado alcolico. Nel XVII e XVIII secolo i medici avevano l'abitudine di prescriberle per aiutare le persone affette da carenza vitaminica poiché si riteneva avessero **proprietà integrative**.