

BRASSERIE DE SILENRIEUX s.a.



Visite de la brasserie possible sur demande.

Nos produits peuvent être dégustés à la taverne «Chez L'Père Sarrasin» (même adresse)

Petite restauration - Tél. 071 79 64 07



Rue Noupré 1 - 5630 SILENRIEUX
Tél: 071 633 201 - Fax: 071 634 432
Email: brasserie.silenrieux@belgacom.net
Site internet: www.brasseriesilenrieux.be



C.A.R.P. imprimerie - Philippeville - 071 662 128

Brasserie de Silenrieux





NOËL DE SILENRIEUX

Speciaal bier dat tergelegenheid van Kerstmis wordt gebrouwen. Dit bier wordt van hoge gisting gebrouwen, en hergist in de fles. Het is uit gerstmout, kandijnsuiker, hop en kruidensamengesteld. Dit Kerstbier is donker bruin met een alcoholgehalte van 9% en wordt op zijn ideale temperatuur tussen 8° en 10° geschonken.

VROLIJK KERSTFEEST

L'AUTRUCHE De struisvogel

Speciaal bier van hoge gisting, met hergisting op fles. Samenstelling: Zuiver mout en hop. Alcoholgehalte: 7,5%
Amber bier. Opdienen tussen 7°aan 8° C

NOËL DE SILENRIEUX

Bière spéciale brassée à l'occasion de la fête de Noël. Cette bière brassée à haute fermentation est refermentée en bouteille. Elle est composée de malt d'orge, de sucre candi, de houblon et épices. La bière de Noël est de couleur brun foncé qui titre 9% vol alcool et sera servie idéalement entre 8° et 10°.

JOYEUX NOËL

L'AUTRUCHE Bière des Gilles

Bière spéciale, elle a subi une fermentation haute en cuve et a été ensuite refermentée en bouteille, brassée en pur malt et houblon. Cette préparation vous donne cette bière ambrée qui titre 7,5% en volume d'alcool. Au même titre que nos autres bières, l'AUTRUCHE sera servie idéalement à une température de 7° à 8°c.

NOËL DE SILENRIEUX

Special beer brewed for Christmas. This brewed beer with high fermentation is refermented in the bottle. It is made up of malt of barley, candy sugar, hot and spices. the Christmas beer has a brown dark colour, is kept at 9% alcohol by volume and will served ideally between 8° and 10°. MERRY CHRISTMAS

L'AUTRUCHE Bière des Gilles

A special beer, this beer refermented in the bottle is made of pure malt and hop. This beer is kept at 7,5% alcohol by volume, is of Amber colour and will be enjoyed by all beer drinkers. This beer will be served at the temperature 7°- 8°c.



BROUWERIJ VAN SILENRIEUX

De brouwerij van Silenrieux met haar gloednieuwe bieren.

Onze brouwerij bevindt zich in het dorpje Silenrieux, in het zuiders gedeelte van België, en is gelegen tussen Beaumont en Philippeville, vlak naast de stuwdammen van «Eau d'Heure». De brouwerij-zelf is gevestigd in een korenschuur, waarvan een gedeelte uitgebaat wordt als drankgelegenheid en restaurant. Na veel opzoekingswerk en in samenwerking met het onderzoekingscentrum van de universiteit van Leuven, werden, in 1991, twee hogegistingsbieren op de markt gebracht, een speltbier met name «Joseph» en een boekweitbier met name «Sara». De brouwerij maakt zoveel mogelijk gebruik van ouderwetse, soms onbekende, graansoorten, die de specialiteit zijn van de streek.

Onze brouwerij is een van de weinige brouwerijen die, in België het BIO-label mogen gebruiken (certisys)

De kwaliteit van onze produkten is te danken aan de kwaliteit van het brouwwater, aan de zuiverheid van biologisch geteelde grondstoffen, en goedgekeurde natuurlijke ingrediënten.

Binnen-en buitenland onze bieren worden geïdentificeerd en gewaardeerd in Frankrijk, Italië, Japan, Noorwegen, Zweden, Canada en USA.

BRASSERIE DE SILENRIEUX

La brasserie de Silenrieux ou l'art d'innover

Notre brasserie qui se situe à Silenrieux, petit village au sud de la Belgique entre Beaumont et Philippeville, au coeur des barrages de l'Eau d'Heure, est installée dans une ancienne grange qui a été partiellement transformée en bar-restaurant.

En 1991, après de nombreuses recherches menées en collaboration avec le laboratoire brassicole de Louvain-la-Neuve, deux bières de haute fermentation étaient élaborées. La «Joseph», bière d'épeautre et la «Sara», bière de sarrasin voyaient le jour.

La brasserie est spécialisée dans la fabrication de bières à l'ancienne qui utilisent des céréales cultivées dans la région. Elle est une des premières brasseries belges à recevoir le label «certisys».

Fabriquées sans agent conservateur ni colorants artificiels, nos bières ont atteint un haut degré de qualité.

BRASSERIE DE SILENRIEUX

Our brewery, in the south east of the Belgian Ardennes, is in the heart of the Eau d'Heure dams between Philippeville and Beaumont.

In 1991, after a long research, made with the help of the University of Louvain-la-Neuve and their laboratories, two beers were created: JOSEPH, spelt beer and SARA, blackwheat beer.

Locally and later nationally appreciated, they are now recognized and enjoyed in France, Canada, Italy, Norway, Sweden, Japan and USA.

Brewed without preservatives and colourings, our beers have reached a very high level of quality.

Well-known for its special beers the Brewery of Silenrieux has innovated by creating the first blackwheat and spelt beers.

Both are recognized and certified by Certisys, an official European body: only organic ingredients (blackwheat, spelt, malt, hop) are used to brew our SARA and JOSEPH. That and the very strict selection of yeasts will fill beer drinkers with new great feelings.



*Traditionnelle
ou
Biologique*

SARA boekweitbier

Boekweit is zeer gezond voor de verbruiker. Het heeft een hoge voedingswaarde, en is gekend voor zijn eigenschap om de hoge bloeddruk te doen dalen. Het brengt ook een evenwicht teweeg in de spijsvertering. Boekweit wordt zeer veel geteeld in Zuid-Europa, Rusland en in het Midden-Oosten.

Dit graangewas groeit zeer snel (rijp na 3 maanden).

Gedurende de 2de wereldoorlog, zijn de landbouwers verplicht geweest, in een groot deel van Europa, terug boekweit uit te zaaien, daar het Duits leger de opbrengst van tarwe en gerst opeiste...

Boekweit wordt gebruikt na koken, zoals rijst. In veel streken worden er koekjes en pannenkoeken klaar gemaakt met een mengeling van boekweit en tarwemeel. Sedert 1995, voeren wij het boekweitbier uit naar de Verenigde Staten, Frankrijk en Japan, USA.

Gebrouwen naar een oud recept, bekommt het bier een donker bruin tint, is fruitig en aromatisch. Op gebied van smaak is het volmondig, en licht gehopt. Alcoholgehalte: 6%

De biologische Sara is blond of bruin.

LA SARA Bière de sarrasin

Blé noir, le grain noir appelé «sarrasin» en français et «frikki» en russe, est une céréale très commune en Europe du sud et en Russie. Ces noms nous amènent à croire que la céréale est originaire du Moyen Orient et fut introduite en Europe par les Grecs. Le sarrasin est une céréale qui croît rapidement (maturité en moins de trois mois) et sur un sol pauvre.

Le sarrasin offre une haute valeur nutritive et on sait depuis des milliers d'années qu'il rééquilibre le système digestif et aide à réduire la tension artérielle. Des firmes pharmaceutiques utilisent des substances contenues dans le sarrasin pour leurs médicaments destinés à diminuer la tension artérielle.

Le sarrasin est cuit comme du riz et nombreux sont ceux qui préparent biscuits et crêpes avec un mélange de froment et de sarrasin.

La Sara est d'une couleur foncée, est bien houblonnée et épicée avec une mousse dense. Un goût nouveau exclusif, rafraîchissant, un arôme rare, prouvent que le sarrasin a atteint son but dans la cuve de brassage. En effet, jusqu'à 50% des céréales utilisées sont du sarrasin non malté, le reste étant de l'orge. La Sara titre 6% en volume d'alcool, ce qui en fait une bière désaltérante. Le parfum spécial de cette bière en fait une particularité.

La Sara biologique est blonde ou brune.

SARA Buckwheat Ale

Buckwheat, the «black» grain, called «Sarrasin» in French, and «Grikki» in Russian is a very common grain in Southern Europe and in Russia. These names let us believe that the grain originally came from the Middle East, and was introduced in Europe by the Greek. Buckwheat is a grain that grows fast (ripe in less than three months) and grows on poor land; Buckwheat offers extremely good food value, and has been known for thousands of years to restore unbalanced digestive systems, and help lower blood pressure. Pharmaceutical companies used substances of Buckwheat to develop their blood pressure lowering drugs.

During WW II, in many parts of Europe, farmers switched to buckwheat, since wheat, oats and barley had to be sold to the German army. Buckwheat is cooked like rice, and many cultures bake cookies, pancakes and bread with a mixture of wheat and buckwheat.

SARA has a dark color, is well hopped and spicy at the same time with a dense head. A hearty refreshing exclusive new taste, and rare aroma, prove that buckwheat made its impact in the brew kettle. Indeed, up to 50% of the grain used is unmalted buckwheat, the rest is barley malt. SARA is kept at 6% alc. by vol., which makes it a thirst quenching drinking beer. The adventurous flavor of the beer makes it an ideal companion with hearty dishes, and exotic flavorful meals. The Sara organic is pale or brown.



Traditionnelle

JOSEPH Speltbier

Spelt is een eigenaardig graangewas dat een permanente troebel verwekt in het bier en bezit een speciaal aroma. Spelt is de voorganger van de tarwe. In tegenstelling met de tarwe, is Spelt onveranderd gebleven omtrent zijn samenstelling, en dat sedert eeuwen...

Verbruikers van Bio-produkten grijpen nogal graag terug naar dit graangewas.

Spelt wordt ook soms «tarwe van den armen» genoemd, omdat spelt niet veel zorg vereist. Met weinig opbrengst groeit het makkelijk zonder meststof en weerstaat ook aan ziektes en insecten zonder sproeistoffen. Spelt is gegeerd door zijn afwijkende smaak ten opzichte van klassieke bieren.

Speltbier is fruitig, bleek van kleur, en is hergist op fles.

Het alcoholgehalte bedraagt 5,40% en 5% voor biologische bier.

Een doordrinkbier.

LA JOSEPH Bière d'épeautre

Bière d'épeautre, la «Joseph» se caractérise par son aspect légèrement trouble accompagné d'un arôme fruité. Cependant, le goût de cette bière, certifiée biologique ou traditionnelle, la singularise par rapport aux autres bières belges. L'épeautre est l'ancêtre du froment (en latin : spelta). On y prête une nouvelle attention et particulièrement de nos jours pour les personnes qui aiment les produits biologiques. L'épeautre est également appelé «froment du pauvre» et peut se cultiver sur les sols moins riches. D'une couleur pâle et offrant une mousse blanche brillante, cette bière doit être servie très fraîche.

Elle est légère : 5,4% vol alcool pour la «Joseph» traditionnelle et 5% vol alcool pour la «Joseph» biologique.

Une grande bière à apprécier en toutes circonstances, tant traditionnelle que biologique.

JOSEPH Spelt Ale

There is no question that Joseph is a Belgian Wheat beer. This is obvious by its cloudy look, the way it feels in the mouth, and its aroma. However, the taste of this certified ORGANIC beer sets it apart from the commercially known Belgian wheat beers. Spelt is the ancestor of the wheat family (wheat is 'spelta' in latin). It's getting new attention nowadays, especially by people who like health food – non-processed, organic food. Contrary to regular wheat, spelt is pretty much still the same as it was many centuries ago. It's also called 'poor man's wheat', and it can grow on poorer grounds, such as the grounds that are patched in between the woods around Silenrieux.

The JOSEPH Spelt Ale is slightly fruity, and has a very pale color with a beautiful bright white head. Although you can pour a nice, clear looking glass of Joseph, it is recommended to roll or slightly shake the bottle before opening, to serve a more cloudy glass of this refreshing and unfiltered beer. It is light in alcohol only 5,4 % alcohol by volume and 5% for organic beer.

A great beer to enjoy with lunch.



Biologique





Het biologische bier “Cuvée des Lacs de l’Eau d’Heure” werd door wetenschappers geacht als aangewezen voor een glutenvrij dieet.



Het departement Toegepaste Ingenieurswetenschappen van de Hogeschool Gent heeft na diepgaande analyses bevestigd dat het ambachtelijk gebrouwen en biologisch bier “Cuvée des Lacs de l’Eau d’Heure”, amper 2 ppm gluten inhoudt. Dit resultaat ligt ruim onder de wettelijke norm van 20 ppm.

Het bier “Cuvée des Lacs de l’Eau d’Heure” is perfect geschikt voor personen die een voorkeur geven aan een tarwe- en glutenvrij dieet. Het is een heel zuiver en gezond product bij uitstek dankzij een zorgvuldige keuze van de biologisch geteelde ingrediënten en een specifiek en gecontroleerd brouwproces. Zijn zeer lage glutenconcentratie maakt het ook geschikt voor de patiënten die aan coeliakie lijden.

Het « Cuvée des Lacs de l’Eau d’Heure » is een licht, aantrekkelijk en verfrissend bier dat zich gemakkelijk laat drinken, het is een typisch “hoppig bier” volgens de Belgische standaarden: u kunt gemakkelijk het hop aan zijn geur herkennen.

Het « Cuvée des Lacs de l’Eau d’Heure » maakt deel uit van het assortiment biologische bieren van de Brouwerij van Silenrieux die nog andere bieren telt zoals een Boekweit Blond, een Boekweit Bruin, een Spelt Wit. De hele gamma is beschikbaar bij de biohandelaars en onafhankelijke natuurvoedingswinkels (Coprosain, Vajra, Marma, Biorganique Factory)