

BULOO NA 0,33L

NV

BULOO

Alcohol	0,00%
Bewaarpotentieel	Jong drinken
Formaat	0,33 l
Lagering	Glazen kuipen en inox
Land	Belgie
Serveren	In een Champagneglas op 6°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Fris met karakter



Omschrijving

Niet zoals andere alcoholvrije aperitieven: vaak banaal zoet, meestal flets en nietszeggend. Zeker in vergelijking met de complexiteit van vele alcoholhoudende dranken vallen ze in het niets. Daar komt met deze nieuwkomer uit West-Vlaanderen verandering in. Chef Pieter Lonneville van restaurant Tête Pressée in Brugge heeft dit doordachte recept uitgewerkt. Het is een kombucha drank, dit wil zeggen dat er door een fermentatie suikers worden omgezet in zuren.

Dit aperitief krijgt zijn finesse door een rijping en langdurige maceratie. Door de nagisting op de fles krijg je een intense smaak, fijne pareling en lange afdronk. Buloo is je 'unguilty sparkling pleasure' als je niet drinkt. Een elegant parelend aperitief met de allures van champagne, maar dan zonder alcohol en arm aan calorieën. Een verrassend verfrissende combinatie van kombucha, rooibos, citroen, kers en kruiden. Uniek van smaak en bereid volgens een ambachtelijk productieproces: 100% natuurlijk. Met Buloo klink je écht op je gezondheid.

BULOO 0,0%

Alcoholvrije aperitieven : vaak banaal zoet, meestal flets en nietszeggend. Zeker in vergelijking met

de complexiteit van vele alcoholhoudende dranken vallen ze in het niets. Daar komt met deze nieuwkomer uit West-Vlaanderen verandering in. Chef Pieter Lonneville van restaurant Tête Pressée in Brugge heeft dit doordachte recept uitgewerkt. Het is een kombucha drank, dit wil zeggen dat er door een fermentatie suikers worden omgezet in zuren. Dit aperitief krijgt zijn finesse door een rijping en langdurige maceratie. Door de nagisting op de fles krijg je een intense smaak, fijne pareling en lange afdronk.