



EFES PILSENER

EFES

★★★★☆ 2.97 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **2.97** gemiddeld uit **158.314** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Sinds 1969 regeert Efes Pilsener als onbetwiste koning van de Turkse biermarkt, en dat is niet zonder reden. Deze lichtblonde pilsener met 5,0% alcohol heeft een fascinerende geschiedenis van internationale erkenning, met gouden medailles behaald in 1973, 1981, 1996 en 2002. De geheime kracht ligt in de unieke brouwformule: waar traditionele pilseners uitsluitend op gerst vertrouwen, voegt Efes een subtiel percentage rijst toe dat zorgt voor een lichter, meer toegankelijk karakter zonder de complexiteit te verliezen.

EEN SMAAKSENSATIE UIT DE MIDDELLANDSE ZEE

De 'Mediterranean slow-brew' techniek van Anadolu Efes creëert een buitengewoon gebalanceerde pilsener die zich onderscheidt van zijn Europese tegenhangers. Duitse Hallertau hops geven een delicate bloemige en kruidige toets, terwijl de rijstformule zorgt voor een zijdezachte textuur en een verfrissend licht bittere smaak van slechts 22 IBU. Het resultaat is een kristalhelder bier met een schone, droge afdrink die uitnodigt tot nog een slok. De lichtblonde kleur en aangename carbonatie maken elke teug tot een verfrissende ervaring die perfect gebalanceerd is tussen karakter en drinkbaarheid.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR ELKE GELEGENHEID

Efes Pilsener toont zijn veelzijdigheid bij tal van culinaire combinaties. Serveer gekoeld tussen 5-8°C in een klassiek pilsnerglass bij verse vis, schelpdieren of een smaakvolle BBQ. De zachte bitterheid maakt het een ideale partner voor gekruide gerechten en

zijn aan deze uitzonderlijke pilsener.



KLEUR	Lichtblond
ALCOHOL %	5,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	Turkije
BIERSTIJL	Pilsener
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

 **GLASKEUZE**
Pilsnerglass

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 22

 **HEERLIJK BIJ**
BBQ , Gekruide gerechten , Schelpdieren , Vis , Witvis

