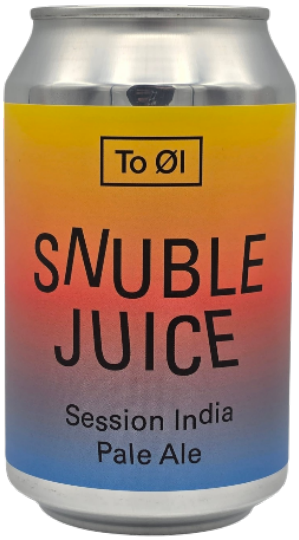
SNUBLE JUICE

TO ØL

3.51 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.51** gemiddeld uit **49.231** beoordelingen



KLEUR	Goud
ALCOHOL %	4,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	Denemarken
BIERSTIJL	IPA
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

SMAAKPROFIEL

Citrus , Exotisch , Fruitig , Grapefruit , Harsachtig , Mango , Passievrucht , Tropisch fruit

GLASKEUZE

Snuble Juice
IPA glas

HEERLIJK BIJ

Gekruide gerechten , Kip en gevogelte , Vleesgerechten

MEER OVER DIT BIER

Laat je meevoeren naar de zonnige stranden van Denemarken met Snuble Juice, een innovatieve Session IPA van brouwerij To Øl die bewijst dat glutenvrij bier geen compromis hoeft te betekenen. Deze goudkleurige IPA van 4,5% alcohol combineert de complexiteit van traditionele hopachtige bieren met de drinkbaarheid van een verfrisend zomerbier. Gebrouwen met het revolutionaire Brewers Clarex enzym, biedt dit bier alle smaakintensiteit die je van een IPA verwacht, maar dan toegankelijk voor iedereen.

EEN SMAAKSENSATIE VAN TROPISCH FRUIT

Bij elke slok explodeert je smaakpapillen van de rijke tropische aromatiek. Mango en passievrucht dansen samen met frisse citrusnoten en grapefruit, terwijl subtiele harsachtige undertonen zorgen voor de karakteristieke IPA-complexiteit. De lichte bitterheid van 25 IBU zorgt voor een perfecte balans - hopachtig genoeg voor de IPA-liefhebber, maar mild genoeg om glas na glas te blijven genieten. Deze Session IPA toont dat minder alcohol niet betekent minder smaak, integendeel: elke nuance komt helderder naar voren.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR ELKE GELEGENHEID

Snuble Juice schittert bij gekruide gerechten, waar de tropische fruitsmaak prachtig contrasteert met pittige kruiden. Combineer met gegrilde kip, Aziatische curry's of barbecue voor een smaakexplosie. Serveer tussen 5-8°C in een IPA-glas om de volle aromatiek te ervaren. Perfect voor terrasjes, festivals of gewoon thuis op de bank - deze Session IPA maakt elke