



## KRIEK LAMBICUS®

Cette bière "fruitée" est issue d'un mélange de lambic jeune (6 à 12 mois) et de véritables cerises griottes. Le jus de celles-ci, alliant le sucré et l'acidité, lui confère son goût unique. C'est une "Kriek" désaltérante, fraîche, légèrement sucrée et bien équilibrée.

**Alcool** 4%  
**Couleur** Rouge  
**Fermentation** Spontanée  
**Type** Kriek Lambic

## FRAMBOISE LAMBICUS®

La Timmermans Framboise est obtenue en ajoutant au lambic du jus naturel de framboise. Cette bière jeune et fringante évoque à la fois les arômes typiques du lambic, mais aussi les arômes ressentis lors de la cueillette des premières framboises.

**Alcool** 4%  
**Couleur** Framboise  
**Fermentation** Spontanée  
**Type** Fruitée



## STRAWBERRY LAMBICUS®

La Timmermans Strawberry est obtenue en ajoutant au lambic du jus naturel de fraises. Son parfum, très agréable et confortable, rappelle la "compotée" de fraises écrasées. Elle surprend par une petite pointe d'acidité très rafraîchissante.

**Alcool** 4%  
**Couleur** Rouge  
**Fermentation** Spontanée  
**Type** Fruitée

## PÊCHE LAMBICUS®

La Timmermans Pêche s'obtient par l'adjonction de jus naturel de pêche au lambic fermentant dans les fûts de chêne. Elle libère des parfums de pêche blanche et son goût complexe de fruit est très présent.

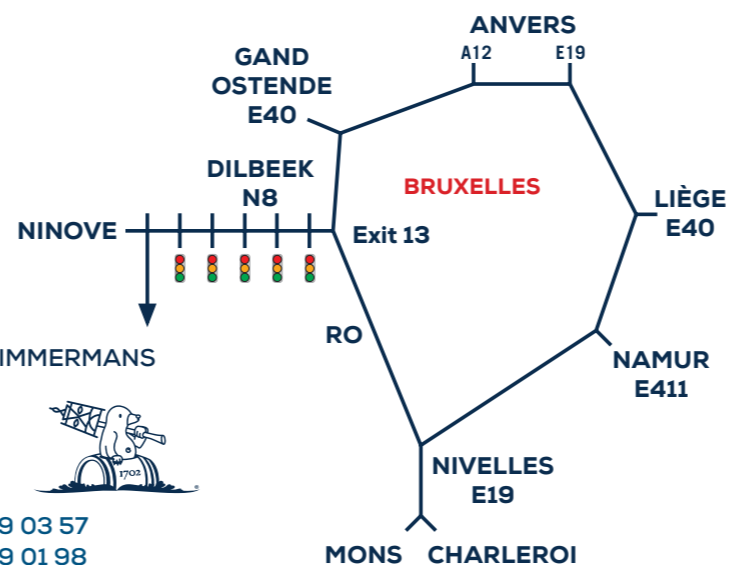
**Alcool** 4%  
**Couleur** Jaune or  
**Fermentation** Spontanée  
**Type** Fruitée



# RENDEZ-NOUS VISITE !

# TIMMERMANS®

ANNO 1702 - THE WORLD'S OLDEST LAMBIC BREWERY



BRASSERIE TIMMERMANS

Kerkstraat 11  
1701 Itterbeek  
Belgique

T. +32 (0)2 569 03 57  
F. +32 (0)2 569 01 98  
timmermans@johnmartin.be

Vous pouvez visiter la brasserie chaque 2<sup>ème</sup> dimanche du mois de 14h à 17h. La visite guidée commence à 14h30. Toutes les visites devront être réservées au minimum 5 jours ouvrables avant la visite.

La Brasserie Timmermans organise des visites pour des groupes sur demande (à partir de 25 personnes). De plus amples informations ainsi que les tarifs sont disponibles sur le site internet.

## LA PLUS ANCIENNE BRASSERIE DE LAMBIC AU MONDE



f /timmermansbeers    i /meet the brewers

BRTIMMERMANS.BE • ANTHONYMARTIN.BE

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.



BRTIMMERMANS.BE

## UNE TRADITION FAMILIALE

La Brasserie Timmermans, fondée en **1702**, est, depuis plus de 300 ans, à Itterbeek, à quelques kilomètres à peine du centre de Bruxelles.

En ce temps-là, le brasseur "Jacobus Walravens" y fabriquait des brassins, sous le nom de "**Brasserie de la Taupe**". On y trouvait une malterie, une ferme, un verger et un café.

Au début du 20ème siècle, la famille de Frans Timmermans, décida de changer le nom de l'entreprise brassicole en "**Brasserie Timmermans**".

Membre de la "Finest Beer selection"® d'Anthony Martin depuis 1993, Timmermans a su préserver son authenticité et son "savoir-faire" tout en bénéficiant de l'expertise unique de "**Martin's Finest Beer Selection**"®.



## KRIEK RETRO

Cette bière est le résultat de la macération de véritables cerises griottes dans du lambic mûrissant dans des fûts de chêne pendant 6-9 mois. Son parfum est net, naturel avec le sentiment d'une belle harmonie entre la cerise et le lambic. Une bière de tradition et de respect.

Alcool	5%
Couleur	Rouge
Fermentation	Spontanée
Type	Kriek Lambic



## OUDE KRIEK

La Timmermans Oude Kriek est issue d'un mélange de vieux et de jeune lambic auquel on ajoute des cerises griottes. Son parfum d'attaque est vif, typé "cerise" légèrement compotée avec une impression d'un vinaigre de fruit de grande classe. On a également une sensation de fraîcheur et de vivacité. Cette bière est précieuse et unique.

Alcool	6,7%
Couleur	Rouge
Fermentation	Spontanée
Type	Kriek Lambic



CIBERAWARDS.COM



## FARO

Cette bière est obtenue en ajoutant du sucre candi au lambic. Le goût est d'un très bel équilibre entre le sucré et le côté acidulé du lambic. Son parfum est doux et léger sans agressivité, il laisse percevoir une légère expression des arômes de lambic. Bière très agréable à consommer fraîche.

Alcool	4%
Couleur	Ambrée
Fermentation	Spontanée
Type	Faro Lambic



## UN PROCESSUS UNIQUE

Timmermans est la plus ancienne brasserie de lambic au monde et perpétue la tradition du véritable lambic. À l'origine, un miracle: les micro-organismes présent dans l'air de la vallée de la Senne pénètrent dans le moût et provoquent la fermentation spontanée. Voilà pourquoi le véritable lambic est brassé uniquement dans un rayon de 15 km autour de Bruxelles: le **Pajottenland**.

## OUDE GUEUZE

Élue "meilleure Gueuze au monde", elle résulte d'un mélange de vieux lambic, mûri pendant 3 ans dans des fûts de chêne, et de jeune lambic. C'est une bière brute, sauvage, surprenante de vivacité avec un goût acidulé et très frais. Cette magnifique "Oude Gueuze" est unique au monde et s'adresse aux plus fins connaisseurs.

Alcool	6,7%
Couleur	Jaune or
Fermentation	Spontanée
Type	Gueuze



## LAMBICUS BLANCHE

La Timmermans Blanche est une bière unique au monde. Elle est produite au départ de lambic et de brassins de bières à base de froment malté à laquelle on ajoute des épices comme la coriandre ou des zestes d'oranges séchés. Une très légère acidité ajoute à une finale de dégustation fruitée et rafraîchissante une saveur typique et tranchée.

Alcool	4,5%
Couleur	Blonde trouble
Fermentation	Spontanée
Type	Blanche Lambic

