



KRIEK LAMBICUS®

Dit "fruitige" bier is het resultaat van een mengsel van jonge lambiek (6-12 maanden) en echte krieken. Het sap ervan, een combinatie van zoet en zuur, zorgt voor zijn unieke smaak. Het is een verfrissende, koele, licht zoete en evenwichtige "Kriek".

Alcohol 4%
Kleur Rood
Gisting Spontaan
Soort Kriek Lambic

FRAMBOISE LAMBICUS®

Timmermans Framboise wordt verkregen door het toevoegen van natuurlijk frambozensap aan de lambiek. Dit jonge en pittige bier roept de typische smaken van de lambiek op, alsook de geuren die je gewaarwordt bij het plukken van ruwe frambozen.

Alcohol 4%
Kleur Framboos
Gisting Spontaan
Soort Fruitig



STRAWBERRY LAMBICUS®

Timmermans Strawberry wordt verkregen door het toevoegen van natuurlijk aardbeiensap aan de lambiek. De zeer aangename en lekkere geur herinnert aan de "compote" van geplette aardbeien. Het verrast door een vleugje zeer verfrissende zurigheid.

Alcohol 4%
Kleur Rood
Gisting Spontaan
Soort Fruitig

PÊCHE LAMBICUS®

Timmermans Pêche wordt verkregen door het toevoegen van natuurlijk perzikensap aan de lambiek die men laat gisten in eikenhouten vaten. Het geeft aroma's van witte perzik vrij en de complexe fruitsmaak is erg aanwezig.

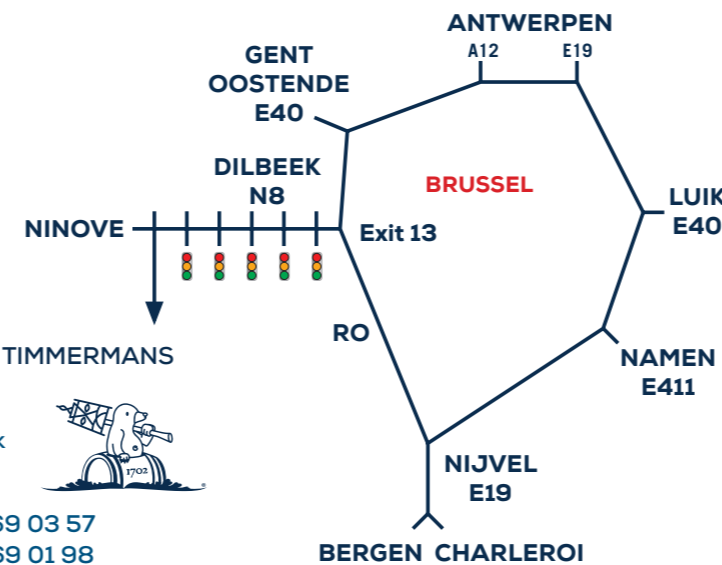
Alcohol 4%
Kleur Goudgeel
Gisting Spontaan
Soort Fruitig



BRENG ONS EEN BEZOEK!

TIMMERMANS®

ANNO 1702 - THE WORLD'S OLDEST LAMBIC BREWERY



BROUWERIJ TIMMERMANS

Kerkstraat 11
1701 Itterbeek
Belgique



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

Iedere 2^{de} zondag van de maand kan u langskomen van 14u tot 17u waarbij we om 14u30 van start gaan met het brouwerijbezoek. Inschrijven via de website is verplicht.

Brouwerij Timmermans organiseert ook op aanvraag bezoeken voor groepen (min. 25 personen). Verdere informatie en prijzen vindt u op onze website.

DE OUDSTE LAMBIEKBROUWERIJ TER WERELD



f /timmermansbeers i /meet the brewers

BRTIMMERMANS.BE • ANTHONYMARTIN.BE

Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand.



BRTIMMERMANS.BE

EEN FAMILIETRADITIE

Op enkele kilometers van Brussel, brouwt Timmermans al meer dan 300 jaar lambiekbieren in Itterbeek.

De brouwerij die door Jacobus Walravens draaiende werd gehouden, was in **1702** gekend onder de naam brouwerij "De Mol" en was niet alleen een brouwerij, maar ook een boerderij, een fruitkwekerij, een mouterij en een café.

Begin 20^{ste} eeuw wijzigde de familie van Frans Timmermans de naam in "Brouwerij Timmermans".

Lid van de "Finest Beer Selection"® van Anthony Martin sinds 1993, bewaard de Brouwerij Timmermans zijn authenticiteit, en vakmanschap, terwijl ze van de unieke expertise van "Martin's Finest Beer Selection"® geniet.



KRIEK RETRO

Dit bier is het resultaat van het laten weken van echte krieken in lambiek die men gedurende 6-9 maanden laat rijpen in eiken vaten. De geur is zuiver en natuurlijk, met een gevoel van mooie harmonie tussen de kers en de lambiek. Een traditioneel, respectvol bier.

Alcohol	5%
Kleur	Rood
Gisting	Spontaan
Soort	Kriek Lambic



OUDE KRIEK

Timmermans Oude Kriek is het resultaat van een mengeling van oude en jonge lambiek met toevoeging van krieken. De eerste indruk is een levendig aroma, typisch lichtjes gestoofde "kers" met een impressie van eersteklas fruitazijn. Het geeft ook een gevoel van frisheid en levendigheid. Dit bier is kostbaar en uniek.

Alcohol	6,7%
Kleur	Rood
Gisting	Spontaan
Soort	Kriek Lambic



FARO

Dit bier wordt verkregen door het toevoegen van kandisruiker aan de lambiek. De smaak is een zeer mooie balans tussen het zoete en de zure kant van de lambiek. Het aroma is aangenaam en licht, zonder opdringerig te zijn, en het laat een lichte expressie van de aroma's van de lambiek waarnemen. Een zeer aangenaam bier dat je fris moet drinken.

Alcohol	4%
Kleur	Amber
Gisting	Spontaan
Soort	Faro Lambic



EEN UNIEK PROCES

Timmermans is de oudste lambiekbrouwerij ter wereld. Lambiek brouwen zonder gist toe te voegen, is een complexe en verfijnde kunst die geduld en enkele unieke familie-recepten vraagt. Oorspronkelijk gebeurde tijdens het brouwproces een wonder: de micro-organismen in de lucht van de Zennevallei komen in het mout terecht en brengen spontane gisting op gang. Daarom wordt echte lambiek uitsluitend gebrouwen in een straal van 15 km rondom Brussel: **het Pajottenland**.

OUDE GUEUZE

Verkozen tot "Beste Gueuze ter wereld" is dit het resultaat van een mengeling van oude lambiek, die gedurende 3 jaar in eiken vaten gerijpt is, en jonge lambiek. Het is een ruw en natuurlijk bier met een verrassende levendigheid en een pittige, zeer frisse smaak. Deze prachtige "Oude Gueuze" is uniek en richt zich tot de fijnproevers.

Alcohol	6,7%
Kleur	Goudgeel
Gisting	Spontaan
Soort	Gueuze



LAMBICUS BLANCHE

Timmermans Blanche is een bier, enig in zijn soort ter wereld. Het wordt geproduceerd uit lambiek en een brouwsel van bieren op basis van gemoute tarwe waaraan kruiden als koriander of gedroogde sinaasappelschil worden toegevoegd. Een lichte zuurtegraad geeft aan een fruitige en verfrissende afdrank een typische en duidelijke smaak.

Alcohol	4,5%
Kleur	Troebel wit
Gisting	Spontaan
Soort	Blanche Lambic

