



## TRIPEL KARMELIET

---

Tripel Karmeliet er en Belgisk klassiker og går under kategorien Belgisk Tripel siden den er brygget med 3 ulike malt typer: bygg, hvete og havre. Tripel Karmeliet er fortsatt brygget etter den autentiske oppskriften som stammer helt tilbake fra året 1679. I dag blir ølet brygget av Brouwerij Bosteels i Buggenhout, men har sine røtter som navnet tilsier fra Carmelite klosteret i Dendermonde.

Tripel Karmeliet er et klassisk belgisk eksempel på denne klosterølstilen. Ølet er gyllent på farge, med et mektig og kremet hvitt skum. Krydret og fruktig aroma, preget av sitrus og vanilje. Lett maltsødme i midtpartiet med toner av kandisukker, men sødmen er ikke overdrevet. En moderat bitter avslutning fra humlen.

Utrolig letttdrikkelig for sin styrke og er en autentisk belgisk opplevelse som vil få smakløkene dine til å danse.

### PASSER TIL

Passer utmerket til grillt kjøtt med ovnsbakte grønnsaker og jordlig krydret saus

---

**Bryggeri:** Bosteels Brouwerij  
**Ølstil:** Lys Ale  
**Land:** Belgia  
**EPD nr:** 2364404

**Vectura nr:** 128184  
**Pris (eks mva):** 41.46  
**Til salg gjennom:** Vectura // Grossist  
**Importør:** Strag AS  
**Størrelse:** 33 cl  
**Ant. pr. kart:** 24  
**Alkohol:** 8.4%

---



STRAG  
GRUPPEN