

IKI UNE BIÈRE UNIQUE

Issue de la fusion du raffinement japonais et de la tradition des brasseurs belges, la plus étonnante des bières s'appelle IKI ce qui signifie « la vie » en japonais.

Subtil mélange de saveurs, IKI est une bière unique, douce et beaucoup moins amère que les bières classiques, elle accompagne parfaitement les plats lights comme salades, crustacés et bien sûr toute la cuisine japonaise.

C'est une bière de fermentation haute, non filtrée, qui procure une impression de bien être grâce à la présence du thé vert en même quantité qu'une vraie tasse de thé.

Surprenante par l'ajout de YUZU, un agrume japonais et qui existe depuis 3000 ans et qui a le goût d'un croisement entre pamplemousse et mandarine, cette bière peu alcoolisée, 4,5° d'alcool, invite à la détente, au repos et à la méditation.

