

UNE HISTOIRE

1871

Jan-Leonard Moortgat crée la ferme-brasserie Moortgat avec son épouse. Les affaires prospèrent et les deux fils de Jan-Leonard, Albert et Victor, rejoignent la brasserie.

1914-1918

Au cours de la Première grande guerre mondiale, les bières Anglaises "Ale" connaissent un grand succès auprès des belges. Cela inspirera Victor à créer une bière, qui se base sur le modèle anglais.

1918-1923

Les deux frères font des recherches et expérimentations jusqu'à mettre au point la recette idéale. Motivé par le désir d'utiliser uniquement des ingrédients de qualité supérieure, l'un d'eux se rend en Écosse pour obtenir un échantillon d'une levure particulière. Cette nouvelle bière sera d'abord baptisée Victory Ale, en hommage à la fin de la Première Guerre mondiale.

1923

Cette bière surpasse tellement qu'au cours d'une dégustation, le cordonnier du village, émerveillé par sa richesse et sa finesse, s'exclama : « C'est un véritable paradis ! ». Inspirés par cette remarque, les créateurs décidèrent de la baptiser Edenos. Commercialisée dès 1923.

Contactez nous



Entreprise Edenos, 49 Av.
d'Occidentale, 34090
Montpellier, France



✉ info.edenos@gmail.com

🌐 www.edenos.com

📷 edenos_off

☎ SAV +33 (0) 4 35 04 62 76

IPNS - Ne pas jeter sur la voie publique

EDENOS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Les caractéristiques

Une bière, une expérience

La meilleure alternative raffinée aux vins pour vos dégustations de fromage



Savoir
Fruité, épicé
Subtile note de levure
et de malt

Aspect
Bière dorée claire et
limpide
Mousse blanche dense

Légère



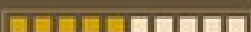
Cela est dû à une fermentation complète, ce qui la rend sèche.

Amertume



La fermentation avec levures de type belge donne des arômes phénoliques (poivre noir, clou de girofle) et esters (Banane, pomme).

Arômes



Cela crée un équilibre de saveur avec les notes sucrées et épicées

Effervescence



nettoie le palais et sublime chaque bouchée.

Brassée et mise en bouteille par
la brasserie génie biologique.



Les meilleurs accords :

Fromages à pâte molle et croûte fleurie : la douceur lactée se marie à la rondeur fruitée d'Edenos.

Fromages à pâte pressée : les notes de fruits secs et la légère salinité sont sublimées par Edenos.

Fromages bleus : le contraste entre la puissance du bleu et la fraîcheur de notre bière offre une alliance surprenante.

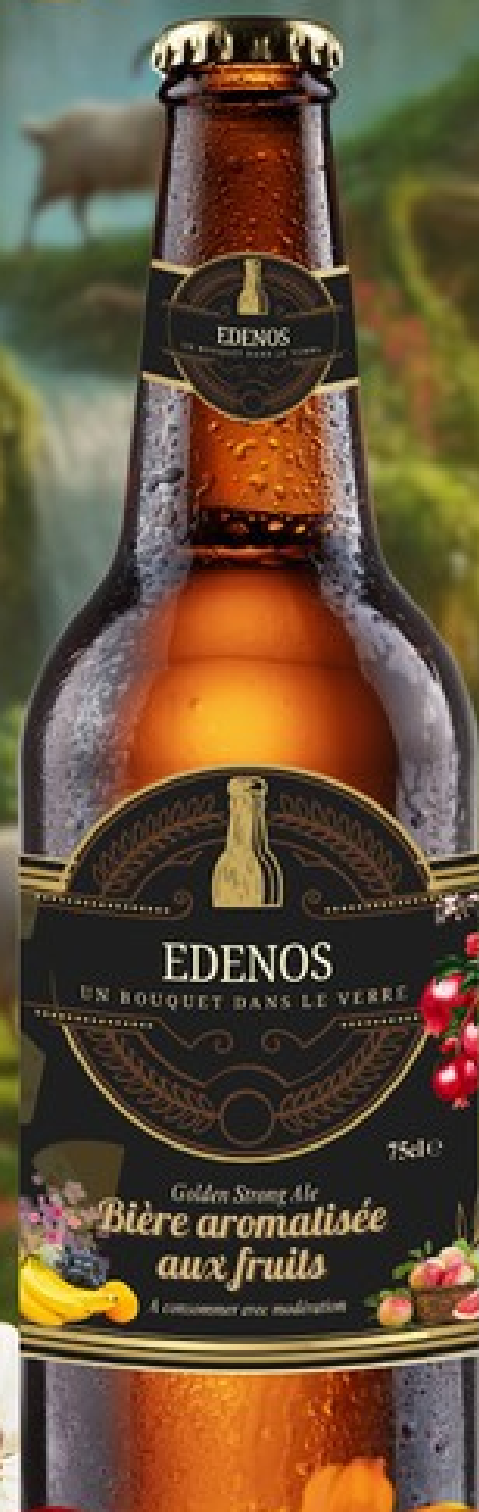
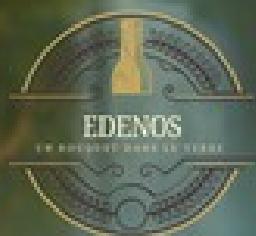


Conseils de dégustation :

Servez Edenos bien fraîche (6-8°C) pour en révéler toutes les nuances

Utilisez un verre tulipe pour intensifier ses arômes.

Associez-la à des fruits secs, du pain aux céréales et du miel pour une dégustation encore plus gourmande.



EDENOS

Idéale avec vos fromages



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION