

Vienø%

Gefermenteerde alcoholvrije dranken



Inhoudsopgave

- Vien0%	1
- Assortiment	2
- Witte Vien0%® 's	4
- Rose Vien0%® 's	6
- Rode Vien0%® 's	7
- Dessert Vien0%® 's	8
- Product informatie	10
- Contactinformatie	11

Vien0%

Spannend zonder alcohol!

Vien0%® is een reeks gefermenteerde alcoholvrije dranken op basis van groenten- en fruitsap geïnfuseerd met diverse kruiden of specerijen. Door de fermentatie in combinatie met de infusies ontstaan complexe smaken en meer diepgang. Iedere Vien0%® heeft zijn eigen karakter met frisse, kruidige, volle of zoete tonen.

Product

De productie van Vien0%® is geïnspireerd op wijn.

Het assortiment witte, rosé, rode en dessert Vien0%®'s is gebaseerd op de fruitaroma's van bekende druivenrassen.

Alle Vien0%®'s worden geproduceerd door vers groenten- en fruitsap te fermenteren.

Dat wil zeggen dat de natuurlijke suikers aanwezig in het sap voor een groot gedeelte omgezet worden in zuren. Hierdoor ontstaat een drank die minder zoet is en licht verteerbaar is. Door de dranken daarna te infuseren met kruiden of specerijen krijg je een unieke drank. Lekker om zo te drinken, in combinatie met eten of voor gebruik in cocktails.

Reststromen & Lokaal geteelt

Bij de productie van Vien0%® wordt bij voorkeur zoveel mogelijk gebruik gemaakt van reststromen. Doe-boerderij An 't Hoag in Rijkevoort teelt o.a. de venkel, rode biet, knolselderij en winterpeen. Dit doen ze op kleine schaal op een natuurlijke, verantwoorde manier. Deze doe-boerderij is in de eerste plaats een kleinschalige boerderij, waar ze naast de agrarische productie, zorg en begeleiding geven aan mensen met een sociale, lichamelijke of psychische hulpvraag.

Jac Dings in Elsendorp teelt de komkommers. de Reijse Heerlijkheid in Gemert de knolselderij en Litjens in Leunen de Venkels.



MELOEN - KOMKOMMER - DILLE

Lekker bij: het aperitief, oesters of rauwe vis.

8,95 incl. BTW



DRUIF - VENKEL - ANIJSZAAD

Lekker bij: bouillabaisse, bisque, gebakken (wit)vis. Desserts met drop of zoethout.

8,95 incl. BTW



PERZIK - WORTEL - GROENE KARDEMOM

Lekker bij: curries, Aziatische gerechten, buikspek of licht gevogelte.

8,95 incl. BTW



CRANBERRY - AARDPEER - EEKHOORNTJESBROOD

Lekker bij: paddestoelen, truffel, knolselderij, gevogelte.

8,95 incl. BTW



FRAMBOOS - TOMAAT - ROZE PEPER

Lekker bij: (runder)tartaar, schaal- en schelpdieren, caprese, gazpacho. Desserts met framboos en/of tomaat.

8,95 incl. BTW



BRAAM - BIET - GEMBER

Lekker bij: rundvlees, varkensvlees, eend.

8,95 incl. BTW



ZWARTE BES - KNOLSELDERIJ - SZECHUAN PEPER

Lekker bij: wild, gevogelte, gebakken lever.

8,95 incl. BTW



AARDBEI - RABARBER - VERVEINE

Lekker bij: diverse hartige en zoete gerechten.

9,75 incl. BTW



DRUIF - PEDRO XIMENEZ (AZIJN) - HONING

Lekker bij: kaas(gerechten) en desserts met bij peer, noten en karamel.

9,75 incl. BTW



MANDARIJN - PASTINAAK - ROZEMARIJN

Nog in ontwikkeling



ANANAS - SCHORSENEER - BASILICUM

Nog in ontwikkeling

Assortiment

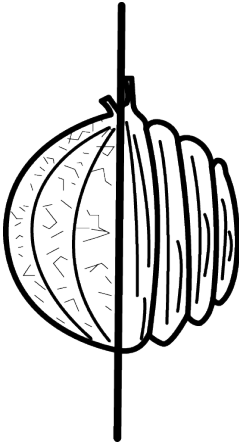
Het assortiment van Vien0%® bestaat op dit moment uit elf verschillende dranken. De dranken zijn seizoensgebonden dus kunnen wisselend worden aangeboden.

- Watermeloen - Komkommer
- Druif - Venkel
- Perzik - Wortel
- Framboos - Tomaat
- Cranberry - Aardpeer * oktober - maart
- Braam - Biet
- Zwarte bes - Knolselderij
- Aardbei - Rabarber * mei - september
- Mandarijn - Pastinaak *oktober - maart
- Ananas - Schorseneer *september - februari
- Pedro Ximenez - Honing

In deze brochure worden de Vien0%®'s ingedeeld in categorieën namelijk: wit, rosé, rood en dessert.

Daarnaast wordt er een smaakomschrijving gegeven per soort en een mogelijke food pairing voor iedere smaak.

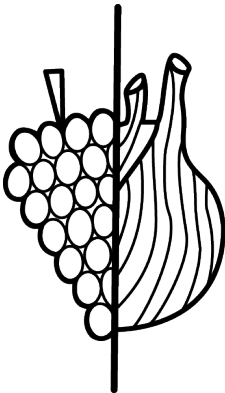
Witte Vieno's



Watermeloen - Komkommer - Dille

Deze witte Vieno® heeft in de neus het frisse van dille en een zuurtje van karnemelk, augurk en zuurkool. De smaak heeft in het begin licht elegante zuren met een zachte komkommersmaak en een hint van zuurkool en augurk. De nasmaak van meloen is heel subtiel aanwezig. Het zijn frisse smaken die lang blijven hangen in de mond.

Goed te combineren met bijvoorbeeld oester en rauwe vis of te schenken als aperitief.

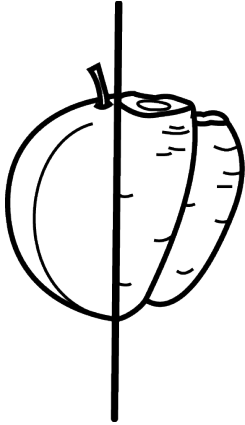


Druif - Venkel - Anijs

In de geur tonen van anijs en drop. Zachte licht zoete en een beetje stroperige Vieno®. De smaak is verfrissend door de subtiële combinatie van het zoete van de druif en de anijs smaak van de venkel. Aangenaam zuurtje in de afdronk.

Goed te combineren met bouillabaisse, bisque, tomaat, inktvis. Maar heeft ook mooie toepassingen bij desserts met drop of zoethout.

Witte Vieno's



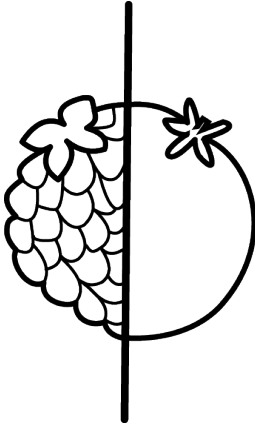
Perzik - Wortel - Groene Kardemom

Deze 'oranje' Vieno® heeft een wat zoete, geur van perzik en kardemom. De smaak is aangenaam, licht zoet en zacht. Het geeft het frisse van de perzik en een subtiele wortelsmaak. Met een verfrissende zachte romige en kruidige afdronk die lang blijft hangen.

Goed te combineren met curries, Aziatische gerechten, buikspek en licht gevogelte.

Een Vieno® die breed inzetbaar is.

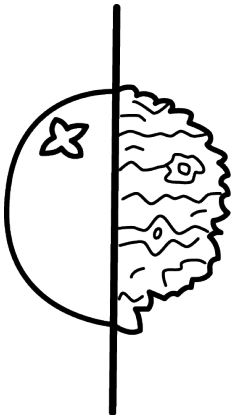
Rosé Vieno's



Framboos - Tomaat - Roze peper

Deze donkere rosé heeft een rijpe en fruitige geur. Naast het aroma van roze peper doet de smaak denken aan het vocht van vers gesneden groene tomaten. Heel licht aanwezig is de aangename geur van framboos. Deze Vieno® heeft een hogere zuurgraad en is zeer mineralig. De smaak van de framboos en tomaat komt goed naar voor. Een kruidig, strak en frisse Vieno®.

Goed te combineren met vis, schaal- en schelpdieren. Kruiden en specerijen zoals basilicum of kaneel.



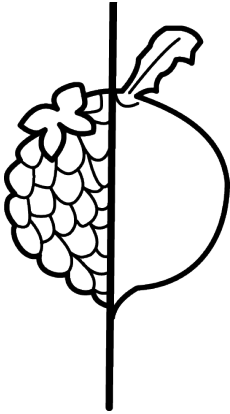
Cranberry - Aarpeer - Eekhoortjiesbrood *

Deze rosé Vieno® heeft een volle rijpe maar ook aardse geur dit voornamelijk door de aardpeer. Ook ruik je zoete en zure tonen van de cranberry. Qua smaak heeft het aangename bitters met een subtiele smaak van gedroogd eekhoortjiesbrood.

Goed te combineren met gerechten met aardse smaken zoals paddenstoelen, truffel, knolselderij en licht gevogelte.

*seizoensproduct

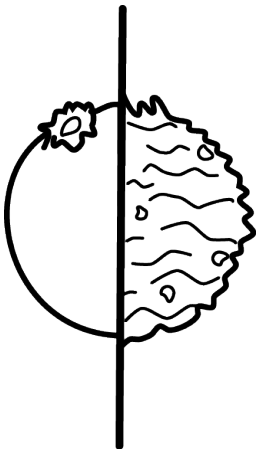
Rode Vieno's



Braam - Biet - Gember

Deze robijnrode Vieno® heeft een aardse en kruidige geur, je ruikt zoet-zure bietjes. De smaak is spoepel, zacht en rond met in het begin aangenaam zoete tonen waarna een rokerig aroma in de afdronk. Algemene beschrijving is romig en rond met een filmend mondgevoel.

Goed te combineren met hoofdgerechten met een goed stuk vlees met krachtige jus. Toegankelijke vleessoorten zoals varkensvlees, rundvlees of eend.

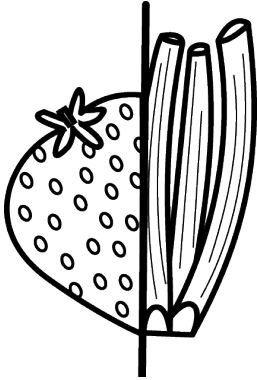


Zwarte Bes - Knol- Szechuan peper

Deze bordeauxrode Vieno® heeft een elegante aardse geur door de knolselderij met een licht zuurtje van de zwarte bes. Deze Vieno® heeft ook in de smaak aardse tonen met een aangename wrangheid van de zwarte bes. Met een hele lichte tinteling van de szechuan peper.

Goed te combineren met wild, zwaardere gevogelte en gebakken lever.

Dessert Vieno's

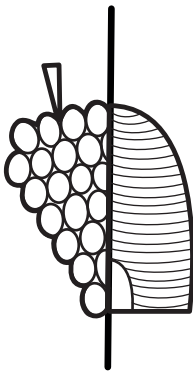


Aardbei - Rabarber - Verveine *

VienO%® met het wrange zure aroma van rabarber. Groene aromatische verveine en subtiele geur van aardbei. In de smaak lichte zuren.

Goed te combineren met diverse hartige en zoete gerechten.

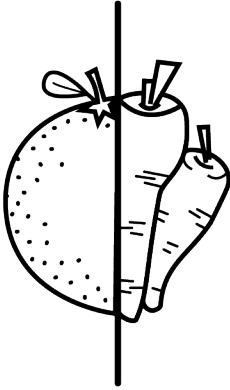
*seizoensproduct



Pedro Ximenez - Honing

Deze VienO%® met een lichte caramel kleur is in de basis gemaakt met witte druiven dit in combinatie met een PX-azijn en een vleugje honing. Dit zorgt voor een licht zoete VienO%® met de mooie maar subtiele smaken van Pedro Ximenez en caramel.

Goed te combineren met kaas
-(gerechten), en desserts met peer,
chocolade, noten of caramel.

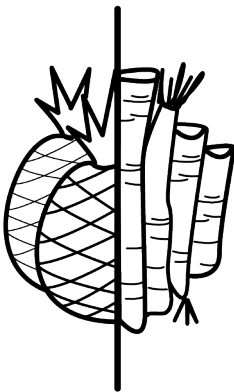


Mandarijn - Pastinaak - Rozemarijn *

Lichtgele troebele Vien0%® met een subtiel zoetje van pastinaak. Licht zuur en bitter door de mandarijn. Kruidige afdronk vanwege de rozemarijn.

Goed te combineren met desserts gemaakt van citrusvruchten zoals sinaasappel, citroen, (kaffir)limoen en mandarijn.

*seizoensproduct



Ananas - Schorseneer - Basilicum *

Deze Vien0%® met een mooie goud gele kleur is gemaakt met de hele ananas. Hierdoor is het sap wat intenser en groener van smaak. Het vruchtvlees zorgt voor een lekker tropische tint. De schorseneren zorgen een hartige touch en het vleugje basilicum zorgt voor wat zachte smaken.

Goed te combineren met tropische desserts met ananas, mango en kokos.

Product informatie

Houdbaarheid:

Alle flessen van Vien0%® hebben een gesloten houdbaarheid van één jaar (12 maanden). Opslag van de flessen is het beste op een donkere plek zoals een wijnkelder of voorraad ruimte met constante temperatuur.

De flessen kunnen zowel staand al liggend bewaard worden.

Zodra de fles geopend is, is deze maximaal 2 weken houdbaar mits goed afgesloten en gekoeld bewaard.

Serveersuggestie:

De flessen kunnen het best gekoeld geserveerd worden. Sommige flessen moeten van te voren goed geschud worden om het bezinksel en de smaken goed te verdelen over de fles.

De rode varianten kunnen eventueel naar wens ook licht gekoeld geserveerd worden.

Daarnaast is het mogelijk om de Vien0%® 's te gebruiken in (non)-alcoholische cocktails of als basis voor een vinaigrette/marinade in de keuken. Voor recepten zie de website!

Allergenen informatie:

Alle flessen van Vien0%® kunnen sporen van lactose bevatten.

Contact informatie

Vieno% is onderdeel van HOX B.V.

Francis Baconstraat 5H

6718 XA Ede

+ 31 (0)85 006 18 50

info@vienul.nl

KvK: 55741843

BTW: 8518.42.616.B01

Rekeningnummer: IBAN NL57 RABO 0335 4186 27 tnv HOX B.V.

Dit is de productielocatie en is geen fysieke winkel. Als je langs wilt komen dan kan dat altijd op afspraak. Neem contact op via de mail of bel even!