

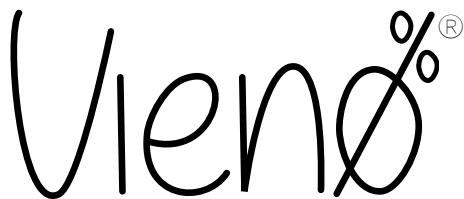
Vienø%

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



Spannend zonder alcohol!

Vien0% is een reeks gefermenteerde alcoholvrije dranken. Gemaakt op basis van vers groente- en fruitsap. Geinfuseerd met diverse kruiden of specerijen.

Door de fermentatie in combinatie met de infusies ontstaan complexe smaken. Hierdoor hebben de dranken ook meer diepgang. Iedere drank heeft dus zijn eigen karakter. Bijvoorbeeld met frisse, kruidige, volle of zoete tonen. Het assortiment bestaat uit witte, rosé, rode en dessert Vien0%'s. Het is zo ontwikkeld dat de dranken goed passen bij verschillende gerechten. Dus lekker om zo te drinken, in combinatie met eten of voor gebruik in cocktails.

Product & Productie

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 te infuseren met kruiden of specerijen krijg je een unieke drank.

Duurzaam & Verantwoord

Bij de productie wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van reststromen en lokale producten. Dat wil zeggen bijvoorbeeld kromme komkommers, overrijpe tomaten, te kleine of te grote producten. Helaas lukt dit nog niet voor alle producten. Maar we blijven altijd op zoek naar nieuwe producenten. Ben of ken jij iemand? Laat het dan zeker even weten!



MELOEN - KOMKOMMER - DILLE

Lekker bij: het aperitief, oesters of rauwe vis.

9,95 incl. BTW



DRUIF - VENKEL - ANIJSZAAD

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

9,95 incl. BTW



PERZIK - WORTEL - GROENE KARDEMOM

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

9,95 incl. BTW



CRANBERRY - AARDPEER - EEKHOORNTJESBROOD

Lekker bij: paddestoelen, truffel, knolselderij, gevogelte.

9,95 incl. BTW



FRAMBOOS - TOMAAT - ROZE PEPER

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

9,95 incl. BTW



BRAAM - BIET - GEMBER

Lekker bij: rundvlees, varkensvlees, eend.

9,95 incl. BTW



ZWARTE BES - KNOLSELDERIJ - SZECHUAN PEPER

Lekker bij: wild, gevogelte, gebakken lever.

9,95 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

Assortiment

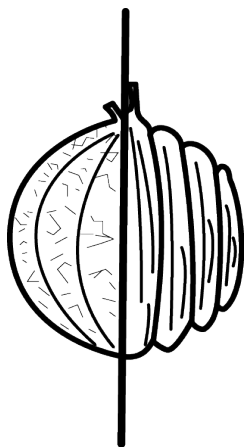
Het assortiment van Vien0% bestaat op dit moment uit 9 verschillende dranken. Sommige Vien0%'s zijn seizoensgebonden. Dit betekent dat ze wisselend worden aangeboden.

- Watermeloen – Komkommer - Dille
- Druif – Venkel - Anijs
- Perzik – Wortel – Groene Kardemom
- Framboos – Tomaat – Roze Peper
- Cranberry – Aardpeer - Eekhoorntjesbrood
- Braam – Biet - Gember
- Zwarte bes – Knolselderij – Szechuan Peper
- Aardbei – Rabarber - Verveine
- Druif - 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 foodpairing voor iedere smaak.

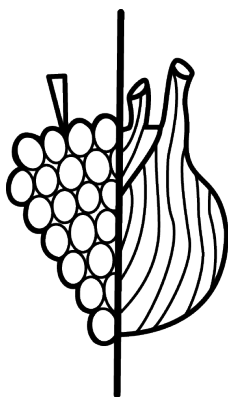
Witte Vieno's



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.



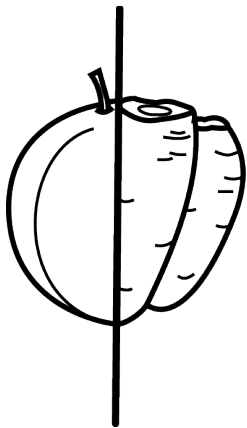
Druif - Venkel - Anijs

In de geur tonen van anijs en drop. Zachte licht zoete en een beetje stroperige Vieno%. De smaak is verfrissend door de subtiel 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



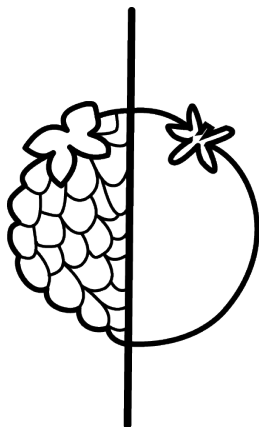
Perzik - Wortel - Groene Kardemom

Deze 'oranje' Vien0% heeft een wat zoete geur van perzik en kardemom. De smaak is aangenaam, licht zoet en zacht. Het heeft 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 Vien0% die breed inzetbaar is.

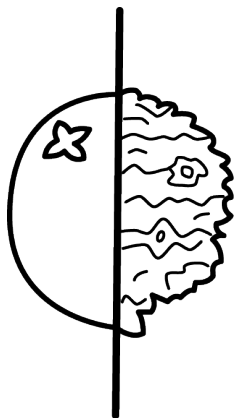
Rosé Vieno's



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 Vien0% heeft een hogere zuurgraad en is zeer mineralig. De smaak van de framboos en tomaat komt goed naar voren. Een kruidig, strak en frisse Vien0%.

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



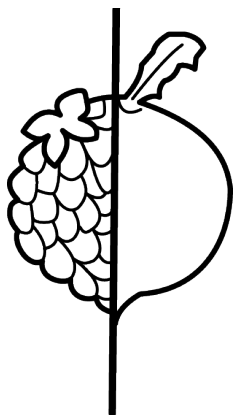
Cranberry - Aardpeer - Eekhoortjesbrood *

Deze rosé Vien0% heeft een volle rijpe maar ook aardse geur dit komt 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 eekhoortjesbrood.

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

*seizoensproduct

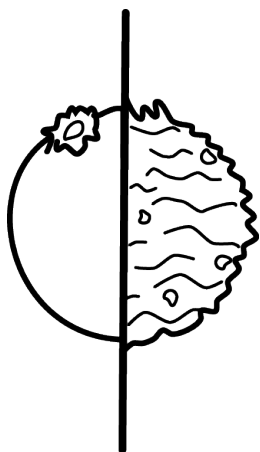
Rode Vieno's



Braam - Biet - Gember

Deze robijnrode Vien0% heeft een aardse en kruidige geur, je ruikt zoet-zure bietjes. De smaak is soepel, zacht en rond met in het begin aangenaam zoete tonen en vervolgens een rokerig aroma in de afdronk. Algemene beschrijving is romig en rond met een ilmend mondgevoel.

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

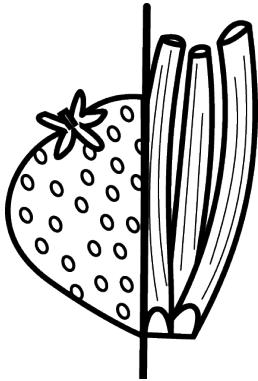


Zwarte Bes - Knol - Szechuan peper

Deze bordeauxrode Vien0% heeft een elegante aardse geur door de knolselderij met een licht zuurtje van de zwarte bes. Deze Vien0% 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

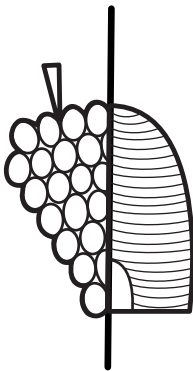


Aardbei - Rabarber - Verveine *

Vien0% met het wrange zure aroma van rabarber. Groene aromatische verveine en subtiële geur van aardbei. In de smaak lichte zuren.

Goed te combineren met diverse hartige en zoete gerechten.

*seizoensproduct



Druif - Pedro Ximenez - Honing

Deze Vien0% 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 Vien0% met de mooie maar subtiële smaken van Pedro Ximenez en caramel.

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

Product informatie

Houdbaarheid:

Alle Vien0%'s hebben een gesloten houdbaarheid van één jaar (12 maanden) na productiedatum. Opslag van de flessen is het beste op een koele donkere plek. Zoals een wijnkelder of voorraadruimte met constante temperatuur.

Zodra de fles geopend is, is deze maximaal 2 weken houdbaar. Mits goed afgesloten en gekoeld bewaard. Dit kan eventueel met een vacuüm stop.

Serveersuggestie:

Alle Vien0%'s kunnen het best gekoeld geserveerd worden. Schud de fles altijd even goed voor het uitschenken. Dit om het bezinksel (van nature aanwezig bij gefermenteerde dranken) en de smaken goed te verdelen over de fles. De rode varianten kunnen iets meer op temperatuur (licht gekoeld) geschonken worden. Daarnaast is het mogelijk om de Vien0%'s te gebruiken in (non)-alcoholische cocktails.

Allergenen informatie:

Alle flessen van Vien0% kunnen sporen van lactose bevatten.

Contact informatie

- Heb je een vraag over VienO% of wil je iets delen?
- Ben of ken jij iemand die ons kan helpen aan of met reststromen?
- Heb je ideeën voor nieuwe smaken of mocktails?
- Ben je geïnteresseerd in een proeverij of samenwerking?
- Ben je horeca ondernemer en heb je interesse in onze alcoholvrije smaakmakers om jouw menu te begeleiden?

Neem dan contact met ons op. Mail ons op info@vienul.nl of bel 085-0061850

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. We organiseren geen rondleidingen of proeverijen op onze productielocatie.

Als je langs wilt komen om een bestelling af te halen dan kan dat op afspraak. Neem contact op via de info@vienul.nl of bel ons op 085-0061850!