

## Olut: Jenlain Blonde



Panimo *Brasserie Duyck* on itsenäinen perheyrittys, joka on ollut Duyckin perheen omistuksessa vuodesta 1922 lähtien. Nykyään panimoa johtaa Raymond Duyck neljännessä polvessa. Panimo sijaitsee Flanderin alueella Pohjois-Ranskassa. *Jenlain*

on kylän nimi, jossa panimo sijaitsee. Panimon vuosittainen tuotanto on 94 000 hehtolitraa.



*Blonden* valmistuksessa käytetään pale ale -kevät ja -talvimaltaita, Strisselpalt-, Brewers gold- ja Magnum-humalaa, porakaivovettä ja hiivaa. Valmistetaan perinteisellä menetelmällä, kypsytetään sammiossa neljä viikkoa.



Olutta suositellaan nautittavaksi + 6 - 8 ° C:en lämpötilassa. Luonnehdinta: kullankeltainen, keskitäyteläinen, keskiasteisesti humaloitu, hennon hedelmäinen, yrttinen, aromikas, kevyen sitruksinen.

### Jenlain Blonde -oluen tuotetiedot:

Pullokokoko	0,75 l
Alkoholipitoisuus	7,5 %
ALKO:n tuotenumero	745467
Valmistusmaa	Ranska
Myyntihinta	6,00 €
Oluttyyppi	Ale

Olut tulee myyntiin 22.3.2010 alkaen.



Etiketti

### Edustaja Suomessa:

**Oy Parisiana Ab**  
Piispanristintie 2c  
20760 Piispanristi  
Tel. 02 – 233 0266  
0400 – 533 799  
[info@parisiana.fi](mailto:info@parisiana.fi)

### Valmistaja:

**Brasserie Duyck**  
B.P. 6  
59144 Jenlain  
France  
[www.duyck.com](http://www.duyck.com)

