



PRESENTATION



SCÂSSENES

BRASSERIE BREWERY

Brasserie Scassenes

Dès 1970 et la reprise de la brasserie locale par un groupe industrielle, l'entité d'Ecaussinnes n'a plus eu d'activité brassicole sur son territoire.

En 2000, deux passionnés se sont lancés dans la restauration de « La ferme de Restaumont », sur le site d'une ancienne ferme château. Et depuis la production de bière sur la commune d'Ecaussinnes a pu reprendre.

En 2012, un nouveau partenariat a été créé et un travail de fond a été réalisé pour remettre à jour la production et rafraîchir l'image de la brasserie. C'est en 2014 que le nom a alors évolué vers la «Brasserie Scâssenes», pour rapprocher la brasserie à ses racines du sud de la Belgique. Scassenes signifie Ecaussinnes en Wallon.

La Brasserie Scâssenes est fière de brasser de la bière dans la plus pure tradition belge et de façon authentique. De nos jours, alors que de nombreuses brasseries décident d'opter pour un procédé et une méthode industriels, l'équipe de la brasserie Scassenes se veut le garant du brassage de véritables bières artisanales belges.

Pour eux, être une bière artisanale belge, signifie simplement revenir à la racine de la bière belge.





Brasserie Scåssenes

Cookie Beer

Type: spéculoos

ABV: 7%

Couleur: ambrée

DLU: 24 mois

Format: 33cl

Température recommandée : 3-5°C

Bar Code: 5425006900072

Bière au gout de spéculoos brassée dans la tradition belge (haute fermentation et deuxième fermentation en bouteille).

La Cookie Beer avec son goût biscuité offre des arômes de cannelle et gingembre. Une bière douce à l'amertume fine et au goût bien marqué de spéculoos idéale pour accompagner un dessert. Cette bière est brassée occasionnellement et convient particulièrement en fin d'année.



SCÂSSENES

BRASSERIE - BREWERY



3 BEERS ONE REVOLUTION



1830

3 bières, une révolution

En 2014, l'introduction d'une nouvelle équipe a généré un nouveau dynamisme et une vision plus moderne à la brasserie. Et c'est en 2015, qu'a été créée la nouvelle gamme 1830.

En 1830, des volontaires wallons marchent sur Bruxelles pour participer à la révolution qui va donner naissance au Royaume belge, le pays de la bière. Pour honorer ces hommes courageux, les brasseurs d'Ecaussinnes ont créé la gamme de bières 1830, des bières de caractères et le fleuron de leur brasserie.

C'est une fois servi dans leurs verres que l'ordre et le nom des bières prennent tout leur sens. Tout d'abord une bière brune à la robe très foncée « Le Roi » est suivie d'une bière blonde triple dorée « La Loi », et enfin une bière ambrée aux reflets enflammés « La Liberté ». Vous comprendrez que lorsqu'ils sont alignés les uns à côté des autres, ils rappellent fièrement le drapeau noir, jaune et rouge de la Belgique. Alors que leurs noms, Le Roi, La Loi, La Liberté sont directement empruntés à la Brabançonne, l'hymne national belge.

1830 Le Roi

Type: Brune

ABV :10%

Couleur: Brune

DLU: 24 mois

Format: 33cl

Température recommandée : 6-8 °C

Bar Code: 5425006915083

Bière brune artisanale brassée dans la tradition belge (haute fermentation et deuxième fermentation en bouteille), dont le goût complexe augmente avec l'âge. La teneur élevée en alcool fournit un arrière-goût chaud, léger et délicieux.

Notes de café et légèrement boisées.



SCASSENES

BRASSERIE - BREWERY



1830 La Loi

Type: Triple

ABV :8%

Couleur: dorée

DLU: 24 mois

Format: 33cl

Température recommandée : 6-8 °C

Bar Code: 5425006915069

Bière blonde artisanale brassée dans la tradition belge (haute fermentation et deuxième fermentation en bouteille), avec une couche brillante, une mousse riche et compacte.

Cette bière rafraîchissante et apéritive est parfaite pour partager avec des amis et pour accompagner un repas. Note d'amertume légère et longue en finale, stimulée par une saveur douce.




SCASSENES
BRASSERIE - BREWERY



1830 La Liberté

Type: Ambrée

ABV :7%

Couleur: Ambrée

DLU: 24 mois

Format: 33cl

Température recommandée : 6-8 °C

Bar Code: 5425006915076

Bière ambrée artisanale brassée dans la tradition belge (haute fermentation et deuxième fermentation en bouteille), avec un caractère malté, un parfum caramélisé et légèrement torréfié. La liberté offre une amertume vive renforcée par des arômes sucrés résultant de la fermentation. Mousse riche et compacte.



SCASSENES
BRASSERIE - BREWERY



KVB

Be Craft, Be You



Brassé en Belgique, la KVB (Keizerrijk Van Bree) utilise 4 ingrédients naturels: l'eau, le blé, le houblon et la levure. Une recette revenant à la tradition de la bière blanche belge, le maître brasseur ajoute également des épices qui donneront à la bière KVB des saveurs et des goûts rafraîchissants uniques.

La KVB est une bière 100% malte, ce qui signifie que sa teneur en alcool ne provient que de la transformation de l'amidon du malt, utilisé lors du brassage, en sucre afin d'alimenter les levures lors de la fermentation. De plus la KVB, n'a pas de sucre ajouté et aucun autre produit chimique n'est ajouté pendant le processus de brassage. Dans la tradition belge et méthode classique, une deuxième fermentation en bouteille est effectuée à la brasserie Scâssenes. À travers cette dernière étape, la KVB obtiendra ses saveurs finales, où vous pourrez découvrir pleinement l'arôme de levure et son caractère aromatique fruité.

Le terme «Be Craft, Be You» est dérivé du désir des brasseurs d'utiliser la tradition belge d'un brassage authentique «pure» pour leur produit.

KVB Blanche

Type: Blanche

ABV :4,9%

Couleur: blanche trouble

DLU: 18 mois

Format: 33cl

Température recommandée : 3-5 °C

Bar Code: 5425006915021

Authentiquement brassée en Belgique, la KVB blanche (Keizerrijk Van Bree) est une marque de bière blanche haut de gamme connue pour son goût doux et léger et son arôme intense. Elle a un bon équilibre de douceur et d'acidité avec un goût de citron légèrement fruité et un soupçon de coriandre, laissant une saveur rafraîchissante à chaque gorgée.



SCASSENES

BRASSERIE - BREWERY



KVB IPA

Type: Blanche IPA

ABV :5;8%

Couleur: blanche trouble

DLU: 18 mois

Format: 33cl

Température recommandée : 6-8 °C

IBU: 58

Bar Code: 5425006900843

La première du genre, la KVB IPA est une bière type blanche fortement houblonnée produite par la brasserie Scâssenes en Belgique. Un mélange soigneusement sélectionné de houblons Cascade, Chinook et Columbus confère à la bière une sensation en bouche fraîche et florale et une amertume qui caractérise les IPA. La base de froment et un puissant IBU de 88 se combinent pour faire une bière à la fois merveilleusement rafraîchissante et puissamment amère avec un taux d'ABV assez doux de 5,8%.

Préparez-vous pour les jours chauds.

En été, l'amère devient votre nouvel air !



SCÂSSENES

BRASSERIE - BREWERY



KVB ROUGE

Type: Blanche Fruitée

DLU: 24 mois

Température recommandée : 3-5 °C

ABV :4;9%

Format: Uniquement en fût de 20L

Couleur: rouge

Bar Code: N/A

La KVB Rouge est une version fruitée de la KVB blanche. Elle est préparée à base de jus de cerise et d'arômes naturels ajoutés lors de la garde et macérant pendant une semaine afin de bien aromatiser la KVB Blanche. La KVB Rouge est une bière rafraichissante et légère au gout prononcé de cerise. Une combinaison de saveur fruitée avec des touches d'épices particulières aux blanches belges, rend cette KVB rouge irrésistible.

A déguster frais au soleil en terrasse,
ou à température ambiante pendant l'hiver.



KVB FRAISE

Type: Blanche Fruitée

DLU: 24 mois

Température recommandée : 3-5 °C

ABV :4;9%

Format: Uniquement en fût de 20L

Couleur: rouge

Bar Code: N/A

La KVB fraise est une version fruitée de la KVB blanche. Elle est préparée à base de jus de fraise et d'aromes naturels ajoutés lors de la garde et macérant pendant une semaine afin de bien aromatiser la KVB Blanche. La KVB Fraise est une bière rafraichissante et légère au gout prononcé de fraise. Une combinaison de saveur fruitée avec des touches d'épices particulières au blanche, rend cette KVB fraise unique et sensuel.

A déguster frais au soleil en terrasse,
ou à température ambiante pendant l'hiver.

