





Theodor Schiøtz Brewing Co , un acteur clé sur le marché des « craft beer »

- L'**expertise du brassage : Une histoire de plus de 150 ans
- Le** savoir-faire de la bière artisanale de qualité .
- Une** dimension locale & régionale, proche du consommateur et de ses attentes
- Une** recherche permanente d'authenticité, de perfection et de nouvelles saveurs.



Ludvig Theodor Schiøtz, un pharmacien passionné de botanique

Un jour, cédant à sa deuxième passion, il décida de devenir brasseur et transporta son amour des plantes dans l'univers de la bière.

En 1859, il créa la brasserie Albani à Odense sur l'île de Funen, une magnifique île située en plein coeur du Danemark .

C'est à partir de ce lieu unique que l'histoire de Ludvig Theodor Schiøtz commença.

Une histoire de bières, de brassins uniques, de saveurs inconnues, de découvertes organoleptiques, de plaisirs gustatifs, mais surtout, de savoir-faire incomparable

Une « légende » était née.



(1821-1900)



Anders Kissmeyer, un maître-brasseur mondialement reconnu

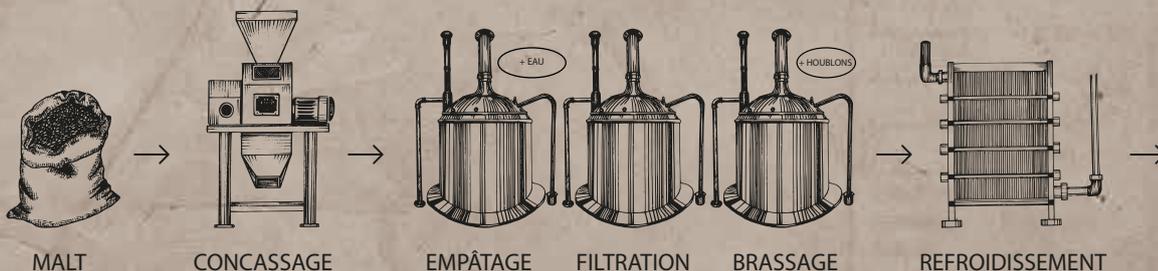
En 2011, il a été élu meilleur brasseur actif au monde et les plus grands brasseurs danois l'ont qualifié de 3ème brasseur le plus important de l'histoire des brasseries danoises.

Il a consacré sa vie à la bière et a su faire face à l'évolution du marché avec une incroyable ferveur créative ... forgeant sa propre identité et restant pertinent dans l'univers brassicole.

Grâce à son expertise du brassage, Anders KISSMEYER offre l'expérience gustative d'une véritable bière artisanale de grande qualité.



PROCESSUS DE FABRICATION DE LA BIÈRE



LA NATURE



SOURCE
D'INSPIRATION

Schlitz

Une gamme de bières inspirées par la botanique... Typiquement Schlitz !

Des bières, aux saveurs aromatiques et aux subtiles notes de fruits, qui rendent hommage à Ludvig Theodor Schlitz tout en restant fidèle à son esprit.



GYLDEN IPA 5,9%

Inspirée par la botanique, elle comblera les amateurs de nouvelles sensations organoleptiques.

Type: IPA dorée

4 malts (orge, avoine), 4 houblons

Robe: Dorée

Arômes: Houblonnés auxquels s'ajoutent de légères notes de plantes qui lui confèrent une subtilité aromatique unique.

Saveurs: Riche, dotée d'un puissant caractère de houblon, ses notes de baies d'églantier et de romarin ajoutent une touche fruitée et légèrement épicée.

Amertume EBU



MØRK MUMME 6,5%

Inspirée des bières de la fin du Moyen Age, elle pourrait être la bière préférée des brasseurs

Type: Brune, IPA Danoise

7 malts (orge, seigle), 3 houblons

Robe: Acajou

Arômes: Maltés avec des notes de cassis, de prunelles et de baies d'églantier.

Saveurs: Puissante, ronde et équilibrée, ses saveurs maltées et fruitées sont parfaitement complétées par une légère amertume.

Amertume EBU

