



Vrijdag 26 juli 2019

vanaf 17u op het dorpsplein van Grimminge.

TRAPPISTENBAR

De door monniken gebrouwen Trappistenbieren, worden wereldwijd geprezen voor hun ambachtelijkheid, gedurfde, diepe smaak en niet-commerciële aanpak. Dit laatste is de reden waarom er wereldwijd nog slechts veertien Trappistenbieren zijn waarvan twaalf met het "Authentic Trappist Product" label.

Het logo "Authentic Trappist Product" (ATP) waarborgt dat de producten werkelijk door monniken of slotzusters of onder hun controle en verantwoordelijkheid, gefabriceerd worden.



De gedefinieerde maatstaven van de "internationale vereniging Trappist" zijn:

- * Het bier moet binnen de muren of in de nabijheid van de trappistenabdij gebrouwen worden.
- * Het bier moet door of onder controle van de monniken geproduceerd worden.
- * Het grootste deel van de winst moet naar instellingen gaan met een sociaal karakter.

Trappistenbier drink je niet, maar *degusteer* je. Degusteren is met genoeg langzaam verorberen. Dat is wat deze bieren zeker en vast verdienen!

Alle Trappistenbieren van de wereld zullen te verkrijgen zijn op onze befaamde "Trappistenbar": Orval – Chimay – Rochefort – Westmalle – Westvleteren – Achel – La Trappe – Stift Engelszell – Zundert - Spencer – Tre Fontane – Mont des Cats, de Spaanse "Cardena" en de Engelse "Tynt Meadow" !

