

Buloo Uniq Sapin II

--



domein

Het recept voor Buloo werd bedacht door chef Pieter Lonneville van restaurant Tête Pressée. Er was behoefte aan een alcoholvrij aperitief als alternatief voor Champagne of Cava. De meeste alcoholvrije dranken zijn immers zoet, en een cocktail bereiden à la minute is niet altijd evident. Samen met apotheker Daniel Follebaut en marketeer Alain Boone bedachten ze het concept. Na een paar jaar experimenteren werd in 2016 de eerste batch van 2000 flesjes verkocht onder de naam Brusq. In 2019 werd het recept verbeterd, de drank stabiel gemaakt dankzij pasteurisatie en is de logistiek professioneel geworden. Buloo is een vergiste drank zonder alcohol en zonder bewaarmiddelen, 100% natuurlijk.

<http://www.buloo-aperi.be>

omschrijving

Volle frisse aanzet, den en mirte in de mond, ronde afdronk van kweepeer en peper.

kelder

Dit is een kombucha (gefermenteerde drank op basis van thee) met een infusie van witte den, kweepeer en mirte. Gelimiteerde oplage van 2800 flessen van 73 cl en 6000 flesjes van 33 cl.

schenken

Aan 10-12°C bij aperitief,

analyse

alcohol: