

精酿鲜啤 精酿鲜啤推荐 杜柏精酿

产品名称	精酿鲜啤 精酿鲜啤推荐 杜柏精酿
公司名称	福建杜柏精酿啤酒有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福建省泉州市晋江市晋新路1108号（运营中心）
联系电话	13960224800

产品详情

正宗泉州味道：楠厝里品杜柏精酿

想要品尝正宗的泉州晋江味道

小编强烈推荐

楠厝

只到大门口 你就能感受浓浓的闽南风味了

装潢风格都尽显闽南传统民居风格

楠厝，顾名思义楠，精酿鲜啤酵母，就是阿楠（楠厝创始人）

厝，在闽南话里是房子的意思。也可以成为古厝，或者大厝

这种建筑风格始源于唐昭宗光化年间，是闽南地区极具特色的传统民居

古厝群以泉州的晋江古厝出名

而晋江古厝能够开饭店的，小编认为楠厝漂亮

楠厝当然有不容错过的当地经典美食

四果汤

石花膏配上各种时令水果、红豆、绿豆等辅料

倒入冰水将蜂蜜化开

一份地道四果汤便成了！

泉州咸饭在楠厝，被成功改良成了“鲈鱼海鲜蒸咸饭”

米饭中放入蚝干和瑶柱，少许生菜，加入鱼汤

饭上面放上大块的海鲈鱼蒸制而成

总结起来就是：清爽、鲜香！

只这两种简单美食就够抓住吃货的胃了！

更有在闽南传统菜系上创新而来的

遵循古法又有创新之处的冰香鲜甜螺肉

至鲜、至淡、至醇、至厚的龙皇狮子头

汤色黝黑，使用陈年黑萝卜熬制而成的排骨汤

小编就不一一枚举

怕馋饿了一批吃货的胃啊！

品尝了闽南风味的美食

是不是感觉少了点什么？

当然是美酒！而且是本地的精酿美酒！

杜柏精酿这时候就该上线了！

泉州本地的新鲜精酿啤酒

原料取自于澳洲进口麦芽、捷克啤酒花和比利时有机酵母

经历23天自然发酵，精酿鲜啤推荐，无任何人工添加

只为还原啤酒的本来风味

尝楠厝美食、品杜柏精酿

好不快哉！！

杜柏精酿-白啤（ Witbier ）

白啤，一般就是小麦啤酒，其特点是加入了一定比例的小麦，酿造出来的啤酒颜色会比一般啤酒浅很多，通常会有点浑浊。但白啤有很多种类，也不能一概而论。

杜柏精酿的白啤（酒精度 5.0%，原麦汁浓度 12Po），酒液呈淡金色，精酿鲜啤加盟要多少钱，微微有点浑浊。小麦纯正的清甜香起自舌尖，橙皮恰到好处的增进了清沁的味道，增味元素的选取与小麦自身相得益彰，让我们的白啤尝起来别具一番风味。

关于我们：

福建杜柏精酿啤酒有限责任公司创立于2018年，精酿鲜啤，是一家集研发、生产、运营、销售于一体的精酿啤酒企业。

目前公司拥有产品白啤、黄啤、皮尔森、IPA和帝国世涛五款精酿鲜啤。产品原料臻选澳大利亚进口麦芽、捷克啤酒花和比利时酵母，做到真材实料，从源头保证产品品质。

杜柏品牌现已基本达成与经销商、配送网点的战略合作，打造了半小时至1小时的都市配送圈，让更多的鲜啤爱好者能够随时随地畅享具有欧洲风味的精酿鲜啤！

杜柏精酿渠道伙伴火热招募中，欢迎有志之士来电咨询！

精酿啤酒应该如何品尝？——看

啤酒的泡沫、颜色和气体在啤酒中的变化，都是需要观察的。好的啤酒倒入杯中的泡沫层是比较细腻的，富有光泽的。往往泡沫富有光泽的啤酒在口感上也会细腻浑厚。

看颜色、泡沫

而从颜色上来看的话，颜色越清澈的啤酒，口味会相对单一，配料也比较简单，适合大口畅饮。而颜色浑浊深沉的啤酒，比如有的酒液里甚至还能看到漂浮的酵母沉淀物，这种啤酒的口感多半会比较丰富，适合小口细尝。

关于我们：

福建杜柏精酿啤酒有限责任公司创立于2018年，是一家集研发、生产、运营、销售于一体的精酿啤酒企业。

杜柏品牌现已基本达成与经销商、配送网点的战略合作，打造了半小时至1小时的都市配送圈，让更多的鲜啤爱好者能够随时随地畅享具有欧洲风味的精酿鲜啤！

杜柏精酿渠道伙伴火热招募中，欢迎有志之士来电咨询！

精酿鲜啤-精酿鲜啤推荐-杜柏精酿(推荐商家)由福建杜柏精酿啤酒有限责任公司提供。福建杜柏精酿啤酒有限责任公司（www.durbuy.cn）在啤酒这一领域倾注了诸多的热忱和热情，杜柏精酿一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创

辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：郑先生。