

Buloo Buloo

--



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

'Unguiltly sparkling pleasure'. Elegant parelend alcoholvrij aperitief. Oudroze kleur, zacht sprankelend met aroma's van rood fruit en kruiden. Fris en droog met fruitige toetsen, licht verteerbaar. Koel serveren in een Champagneglas. Eén flesje bevat twee glazen van 16 cl.

kelder

Deze drank is een gefermeenteerde infusie van kersen, zwarte thee, groene thee, rooibos, laurier, citroen, rozemarijn en koriander. Gemaakt zonder additieven, 100% natuurlijk. Een pasteurisatie garandeert de stabiliteit.

schenken

Aan 6-8°C bij aperitief,

analyse

alcohol:

Restsuikers: