



PIEPER BIER

VOOR DE ECHTE
HELDEN ONDER ONS



**ZET VOEDSELVERSPILLING OP DE KAART
MET PIEPER BIER VAN INSTOCK!**

BEL OF MAIL NAAR:

0610267945 OF PRODUCTS@INSTOCK.NL



PIEPER BIER IS GEMAAKT VAN GEREDDE AARDAPPELS. VOOR DE ECHTE HELDEN ONDER ONS!

Een derde van alle voedselproductie wordt verspild. Zonde, want hierdoor gaat veel water, landoppervlak en energie verloren. Wat onze Hollandse pieper betreft: per jaar worden er 340 miljoen kilo aardappels weggegooid. Dat kan anders!

EEN LICHTHE PALE ALE

Pieper Bier is het eerste biertje in Nederland dat deels wordt gemaakt van reststromen. Samen met Brouwerij Troost is Instock het experiment aangegaan om van aardappels een biertje te brouwen. Naast de gebruikelijke ingrediënten van het bier wordt een deel van het mout vervangen door aardappels. Door de neutrale smaak van de aardappels komt de hopsmaak sterker naar voren. Hierdoor proef je een bloemige bitter die door kenners wordt vergeleken met een Pale Ale. Het bier is lichter van kleur dan een traditionele Pale Ale.

TEN MINSTE HEERLIJK TOT

Fabrikanten zijn verplicht een 'ten minste houdbaar tot' datum op hun product te zetten. Maar mede door een verkeerde interpretatie van de 'ten minste houdbaar tot' datum vindt zo'n 42% van alle voedselverspilling thuis plaats. Omdat Instock gelooft dat deze wetgeving toe is aan vernieuwing, maken zij een statement met een 'ten minste heerlijk tot' datum op het etiket.

PIEPER BIER ZELF PROEVEN?

MAIL NAAR PRODUCTS@INSTOCK.NL

