



Informatie brochure

2018

Inhoudsopgave

- Vieno	1
- Assortiment	2
- Witte Vien0® 's	3
- Rose Vien0® 's	5
- Rode Vien0® 's	6
- Dessert Vien0® 's	7
- Product informatie	8
- Prijzen	9
- Contactinformatie	9

Vien0%

Vien0® is een reeks gefermenteerde alcoholvrije dranken op basis van groenten- en fruitsap geïnfuseerd met diverse kruiden of specerijen. Door de fermentatie in combinatie met de infusies ontstaan net zo'n complexe smaken als in wijn. Iedere Vien0® heeft zijn eigen karakter met frisse, kruidige, volle of zoete tonen.

De productie van Vien0® is geïnspireerd op de bereidingswijze van wijn.

Het assortiment witte, rosé, rode en dessert Vien0®'s is gebaseerd op de fruitaroma's van bekende druivenrassen. Alle Vien0®'s worden geproduceerd door vers groenten- en fruitsap te fermenteren. Dat wil zeggen dat de natuurlijke suikers aanwezig in het sap voor een groot gedeelte omgezet worden in zuren. Hierdoor ontstaat een drank die minder zoet is en licht verteerbaar is. Door de dranken daarna te infuseren met kruiden of specerijen krijg je een unieke drank met diepgang en complexe smaken.

Deze brochure geeft meer informatie over de verschillende Vien0®'s, met prijslijst en contactinformatie.

Assortiment

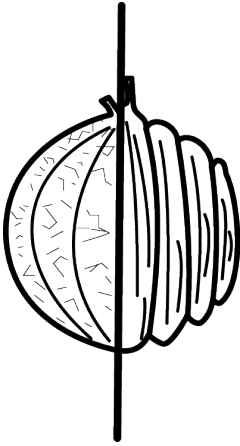
Het assortiment van VienO® bestaat op dit moment uit negen verschillende dranken. De dranken zijn seizoensgebonden dus kunnen wisselend worden aangeboden.

- Meloen - Komkommer
- Perzik - Wortel
- Druif - Venkel
- Framboos - Tomaat
- Cranberry - Aardpeer*
- Braam - Biet
- Zwarte bes - Knolselderij
- Aardbei - Rabarber*
- PX - Honing

In deze brochure worden de VienO®'s ingedeeld in categorieën namelijk: wit, rosé, rood en dessert.

Daarnaast wordt er een smaakomschrijving gegeven per soort en een mogelijke food pairing voor iedere smaak.

Witte Vieno's



Watermeloen - Komkommer - Dille

Deze witte Vieno® heeft in de neus het frisse van dille en een zuurtje van karnemelk, augurk en zuurkool. De smaak heeft in het begin licht elegante zuren met een zachte komkommersmaak en een hint van zuurkool en augurk. De nasmaak van meloen is heel subtiel aanwezig. Het zijn frisse smaken die lang blijven hangen in de mond.

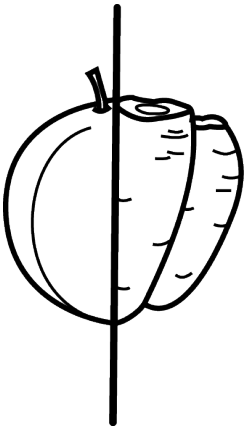
Goed te combineren met bijvoorbeeld oester en rauwe vis.

Perzik - Wortel - Groene Kardemom

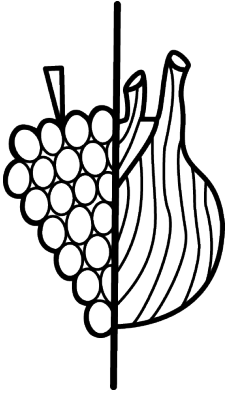
Deze 'oranje' Vieno® heeft een wat zoete, geur van perzik en kardemom. De smaak is aangenaam, licht zoet en zacht. Het geeft het frisse van de perzik en een subtiële wortelsmaak. Met een verfrissende zachte romige afdronk die lang blijft hangen.

Goed te combineren met schaal- en schelpdieren, specerijen en gevogelte.

Een Vieno® die breed inzetbaar is.



Witte Vieno's

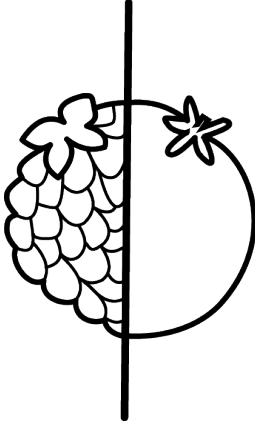


Druif - Venkel - Anijs

In de geur tonen van anijs en drop.
Zachte licht zoete en een beetje
stroperige VienO®. De smaak is
verfrissend door de subtiele combinatie
van het zoete van de druif en de anijs
smaak van de venkel. Aangenaam zuurtje
in de afdronk.

Goed te combineren met bouillabaisse,
bisque, tomaat, inktvis.

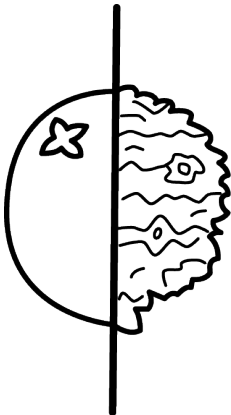
Rosé Vieno's



Framboos - Tomaat - Roze peper

Deze donkere rosé heeft een rijpe en fruitige geur. Naast het aroma van roze peper doet de smaak denken aan het vocht van vers gesneden groene tomaten. Heel licht aanwezig is de aangename geur van framboos. Deze VienO® heeft een hogere zuurgraad en is zeer mineralig. De smaak van de framboos en tomaat komt goed naar voor. Een kruidig, strak en frisse VienO®.

Goed te combineren met vis, schaal- en schelpdieren. Kruiden en specerijen zoals basilicum of kaneel.



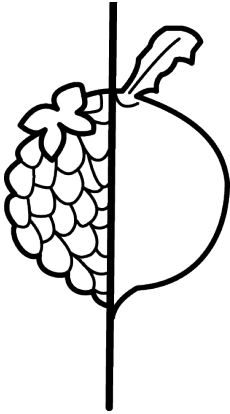
Cranberry - Aarpeer - Eekhoortjesbrood *

Deze rosé VienO® heeft een volle rijpe maar ook aardse geur dit voornamelijk door de aardpeer. Ook ruik je zoete en zure tonen van de cranberry. Qua smaak heeft het aangename bitters met een subtiele smaak van gedroogd eekhoortjesbrood.

Goed te combineren met gerechten met aardse smaken zoals paddenstoelen, truffel, knolselderij en licht gevogelte.

*seizoensproduct

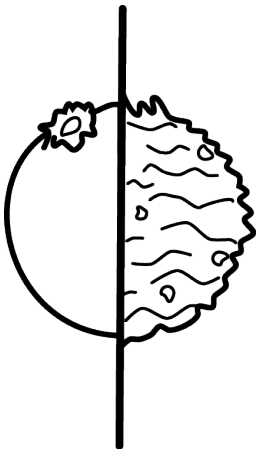
Rode Vieno's



Braam - Biet - Gember

Deze robijnrode VienO® heeft een aardse en kruidige geur, je ruikt zoet-zure bietjes. De smaak is spoepel, zacht en rond met in het begin aangenaam zoete tonen waarna een rokerig aroma in de afdronk. Algemene beschrijving is romig en rond met een filmend mondgevoel.

Goed te combineren met hoofdgerechten met een goed stuk vlees met krachtige jus zoals rundvlees of eend.

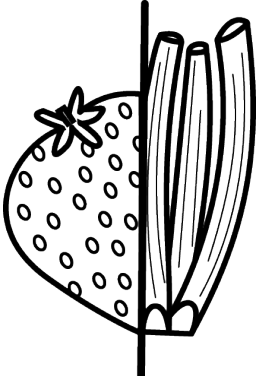


Zwarte Bes - Knol- Szechuan peper

Deze bordeauxrode VienO heeft een elegante aardse geur door de knolselderij met een licht zuurtje van de zwarte bes. Deze VienO® heeft ook in de smaak aardse tonen met een aangename wrangheid van de zwarte bes. Met een romig en rond mondgevoel met een hele lichte tinteling van de szechuan peper.

Goed te combineren met wild, gevogelte en gebakken lever.

Dessert Vieno's

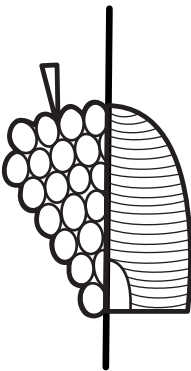


Aardbei - Rabarber - Verveine *

VienO® met het wrange zure aroma van rabarber. Groene aromatische verveine en subtiele geur van aardbei. In de smaak lichte zuren.

Goed te combineren met diverse hartige en zoete gerechten.

*seizoensproduct



Pedro Ximenez - Honing

Deze VienO® met een lichte caramel kleur is in de basis gemaakt met witte druiven dit in combinatie met een PX-azijn en een vleugje honing. Dit zorgt voor een licht zoete VienO® met de mooie maar subtiele smaken van Pedro Ximenez en caramel.

Goed te combineren met kaas
-(gerechten), en desserts met noten of
caramel.

Product informatie

Houdbaarheid:

Alle flessen van VienO® hebben een gesloten houdbaarheid van een jaar (12 maanden). Opslag van de flessen het beste in een wijnkelder of voorraad ruimte met constante temperatuur.

Zodra de fles geopend is, is deze maximaal 2 weken houdbaar mits goed gesloten en gekoeld bewaard.

Serveersuggestie:

De flessen kunnen het best gekoeld geserveerd worden. Sommige flessen moeten van te voren goed geschud worden om het bezinksel en de smaken goed te verdelen over de fles.

Daarnaast is het mogelijk om de VienO® 's te gebruiken in (non)-alcoholische cocktails, als basis voor een vinaigrette of marinade in de keuken.

Allergenen informatie:

Alle flessen van Vieno® kunnen sporen van lactose bevatten.

Prijzen

	Inhoud	Per fles excl. btw*	Per doos 6 flessen excl. btw*
- Meloen - Komkommer	75 cl	€ 7,50	€ 45,-
- Perzik - Wortel	75 cl	€ 7,50	€ 45,-
- Druif - Venkel	75 cl	€ 7,50	€ 45,-
- Framboos - Tomaat	75 cl	€ 7,50	€ 45,-
- Cranberry - Aardpeer	75 cl	€ 7,50	€ 45,-
- Braam - Biet	75 cl	€ 7,50	€ 45,-
- Zwarte bes - Knolselderij	75 cl	€ 7,50	€ 45,-
			Per doos 7 stuks
- Aardbei - Rabarber	50 cl	€ 7,50	€ 52,50
- PX - Honing	50 cl	€ 9,---	€ 63,-

Contact informatie

Vien0® - Anne van der Wijst
President John F. Kennedystraat 48
5421 JP Gemert
+31 (0) 6 38701466

anne@vien0.nl
www.vien0.nl

IBAN: NL77 KNAB 0256 3641 84
KvK-nummer: 68696167
Btw-nummer: NL210555622B01

* Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.
Voor vragen neem contact met ons op.

Vienø%

Anne van der Wijst