



## Monks tar med hela serien Queue de Charrue från belgiska Vanuxeem

Monks är ett koncept där öl alltid stått i centrum. Under bältet har vi flera tusen sorters serverade ölsorter, ölprovningar, bryggkurser och sedan hösten 2016 också en butik för hembryggare i centrala Stockholm.

Vi kan med stolthet presentera att vi till Stockholm Beer & Whisky Festival tar med oss samtliga sorter av brygder från det belgiska bryggeriet Vanuxeem från Ploegsteert i Belgien. Det handlar om fem varianter av flaggskeppet Queue de Charrue – blond, brown, tripel, amber & red.

### Familjeföretag med hundraårig historia

Vanuxeem är i första hand en distributör av öl och skeppar flaskor och fat över hela världen. Historien började för mer än 100 år sedan då Henri Vanuxeem tog över ett bryggeri i staden Ploegsteert. Då handlade bryggandet mest om att förse den lokala marknaden med öl. Åldrande utrustning gjorde att bryggeriet 1966 slutade brygga och istället blev ett varuhus för öl. Med stor framgång växte företaget och 1986 kände sig familjen redo att återuppliva ett gammal familjerecept – Queue de Charrue Brune. Denna skulle under följande år åtföljas av ytterligare fyra sorter.

Till mässan tar vi med oss följande:

**Queue de Charrue Blond:** Balanserad och generös ljus ale med alkoholhalt på 6,6%.

**Queue de Charrue Amber:** Genomgår en andra fermentering i flaskan. Fruktig och frisk öl. Orange färg. 5,5%.

**Queue de Charrue Tripel:** Gyllenblond öl på 9%.

**Queue de Charrue Brown:** Lagras på ekfat i 18 månader. Alkoholhalt 5,4%.

**Queue de Charrue Red:** En alkoholstark öl (14%!) smaksatt med körsbärsjuice.

*”Queue de Charrue är typexempel på bra belgisk öl och det är en glädje att kunna servera dem till svenska gäster. När hantverk såsom 18 månaders lagring på i ekfat är involverat vet man att kvaliteten aldrig kommer i andra hand.”*

Recep Celik, marknadsansvarig på Monks

### Finns på alla Monks

Vi tar med oss ölen till mässan. Därefter finns de på alla våra restauranger. För mer om det som händer hos oss, se våra nyhetsbrev, Facebook, Twitter och på vår webbplats, [www.monkscafe.se](http://www.monkscafe.se).

**Varmt välkomna!**



Monks är fyra restauranger, ett bryggeri och en butik för hembryggare med ett stort sortiment produkter för hembrygning. Vi har även en restaurang dedikerad till vin med uppåt 100 sorter vin (alla kan köpas på glas). Centralt i Stockholm anordnas aktiviteter såsom bland annat öl-, vin- och whiskyprovningar, bryggkurser och bryggevents i en lugn, avslappnad miljö.

**Monks Café & Brewery**

**Wallingatan 38**

**08-23 00 30**

---

**Monks American Bar**

**Sveavägen 39**

**08-24 13 10**

---

**Monks Porter House**

**Munkbron 11**

**08-23 12 12**

---

**Monks Wine Room**

**Lilla Nygatan 2**

**08-23 12 14**

---

**Monks Hembryggarbutik**

**Wallingatan 38**

**08-23 00 30**

[www.monkscafe.se](http://www.monkscafe.se)

För pressbilder, maila [info@monkscafe.se](mailto:info@monkscafe.se)

Kontaktperson:

Recep Celik, marknadsansvarig Monks, [recep@monkscafe.se](mailto:recep@monkscafe.se)