



Van het bier bij het bier

Kopstootje, een nieuwe trend

Distillaten zijn hip. Ze zijn de nieuwste trend en worden gedronken in allerlei mixen en cocktails. Het innovatieve Kopstootje gaat nog een stap verder. Deze traditionele Hollandse borrel verandert in een bijzondere en unieke combinatie. Het bier is speciaalbier van een microbrouwerij. De jenever is gemaakt van datzelfde speciaalbier.

De speciale jenever sluit qua smaak en karakter naadloos aan op het bier. Dat maakt het Kopstootje tot een bijzondere smaakbeleving en een trendy aperitief.



“We maken onze jenevers op maat en in opdracht van onze klanten. We overleggen met de microbrouwer over karakter en smaak. We werken daarbij volgens onze principes van duurzaamheid, authenticiteit, kleinschaligheid en hoge kwaliteit. Een Kopstootje jenever moet passen bij de principes van de microbrouwerij.”



“Duurzaam produceren, zonder verspilling en op hoog niveau is onze visie. Op bestelling van aanbieders van (alcoholische) dranken, op maat en onder eigen naam of merk.”

Arjan Smit, distillateur en chef-kok

Kopstootje voor microbrouwers

De speciale Kopstootje jenevers zijn bedoeld voor microbrouwerijen die speciaalbieren onder eigen merk maken. Van het speciaalbier van de brouwerij maakt Distilleerderij de Pronckheer een unieke bijpassende jenever: het Kopstootje. Microbrouwerijen breiden hun aanbod van speciaalbieren op subtiële wijze uit met een trendy aperitief: het Kopstootje onder het eigen merk.

Distilleerderij de Pronckheer

Distilleerderij de Pronckheer is een innovatieve, kleinschalige, authentieke, ambachtelijke speciaal distilleerderij in de Kromme Rijn streek in Utrecht. Het verwerken van overtollig fruit van telers uit de regio leidde tot het distilleren van onze eerste levenswaters (eau de vie). Daarop volgden andere unieke distillaten zoals gins, diverse bijzondere jenevers en geur- en smaaktincturen. De smaaksensatie en zachte zuiverheid zijn kenmerkend voor alle producten van Distilleerderij de Pronckheer.

Kopstootje jenever

'Elk speciaalbier verdient haar eigen bijpassende jenever' is het basis-principe van Kopstootje.

Zo maakte Distilleerderij de Pronckheer sinds de introductie van Kopstootje in het voorjaar van 2016 verschillende unieke Kopstootjes. Een witbier en een Weizen bier zijn gecombineerd met frisse bijpassende jenever. Van een zwaarder type bier is een gelagerde jenever gemaakt. Van een Belgische IPA bier is een fruitige jenever geproduceerd.



Een Kopstootje is om van te genieten. Evenals een speciaalbier. Zoals een speciaalbier een eigen glas verdient, zo verdient de jenever haar eigen glaasje. Beter en met mate. Eigentijds en verantwoord.

Uw eigen Kopstootje

Kopstootjes zijn innovatieve, unieke jeneveren gemaakt van speciaalbieren voor bij speciaalbieren. Distilleerderij de Pronckheer werkt uitsluitend op bestelling. Al onze distillaten onderscheiden zich door smaak en karakter. Ze worden immers gemaakt van speciaalbier met een eigen karakter en smaak.

In overleg gaan we graag op zoek naar de ideale combinatie en uw eigen Kopstootje jenever. We leveren het onder uw eigen naam of merk.



Elke microbrouwer verdient een eigen Kopstootje. Bij Distilleerderij de Pronckheer overleggen we graag over de unieke mogelijkheden die we op basis van uw eigen speciaalbier hebben.



Wilt u meer weten over de mogelijkheden om van uw speciaalbier een uniek Kopstootje te maken? Of wilt u meer weten over onze distilleerderij? Heeft u zelf ideeën over een drank onder uw eigen naam of merk?

Neemt u dan contact met ons op. We gaan graag met u in overleg over de mogelijkheden.

Arjan Smit en Inge Stolk



 **Distilleerderij de Pronckheer**

● Graaf van Lynden van Sandenburgweg 2
● 3945 PB Cothen ● +31(0) 343 56 15 05
● info@pronckheer.nl

www.kopstootje.nl

www.distilleerderijdepronckheer.nl