**Piwo klasztorne w trzech odsłonach, czyli pomysł na Dzień Kobiet**

**Szampan i truskawki to dobry wybór na świętowanie Dnia Kobiet wspólnie z ukochaną kobietą. Warto pokusić się jednak o odrobinę szaleństwa i zdecydować na coś mniej oczywistego. Zachęcamy, aby w tym roku 8 marca skosztować jak smakuje niezwykłe piwo Grimbergen przy akompaniamencie specjalnie dobranych do niego potraw.**

Dzień Kobiet to święto o korzeniach sięgających 1910 roku. Jest to dzień ustanowiony na cześć ekonomicznych, politycznych i społecznych osiągnieć kobiet. Przez lata zyskało jednak bardziej romantyczny, niż społeczny charakter. Najpopularniejszymi sposobami na uczczenie tego dnia jest obdarowywanie kobiet drobnymi podarunkami, bukietami kwiatów, czy też degustowanie szampana i truskawek podczas kolacji w eleganckiej restauracji. Każda kobieta z pewnością doceni jednak, jeśli w ten specjalny dzień zaproponujemy jej coś, co zapewni wam obojgu doświadczenie niezwykłego połączenia smaków i aromatów. 8 marca zachęcamy do wypróbowania trzech wybranych przez was dań i trzech wariantów piwa Grimbergen – Blonde, Double i Blanche - gwarantując tym samym uwolnienie od corocznej rutyny.

**Piwo Blonde na rozbudzenie zmysłów**

Na przystawkę, w ramach zaspokojenia pierwszego głodu i pragnienia, wybierzmy aromatyczne danie, które rozbudzi nasz apetyt i sprawi, że nabierzemy ochoty na dalsze odkrywanie tajników smaku i zapachu oraz współgrające z nim smakowo piwo Grimbergen Blonde. Paluszki z dorsza z delikatnym sosem tatarskim i limonką, czy też mała porcja pieczonych skrzydełek kurczaka z sosem Barbeque i żurawiną dostarczą nam silnych wrażeń smakowych i będą idealnie grały z mocą tego jasnego piwa klasztornego.

**Blanche i Double w towarzystwie kulinarnych afrodyzjaków**

Rozbudzeni i ciekawi kolejnych wrażeń sensorycznych skosztujmy następnie potraw uznawanych za jedne z najsilniejszych kulinarnych afrodyzjaków – owoców morza. Soczyste ostrygi, delikatne krewetki, aromatyczne ośmiorniczki… Do takich dań warto zamówić piwo Grimbergen Blanche, którego delikatny smak, ale też zdecydowanie przyprawowy i cytrusowy charakter, podkreślą subtelność smaku morskich potraw. Równie dobrze sprawdzi się w tej roli sushi, a dla osób, które nie są fanami ryb i owoców morza dobrym wyborem będą delikatne sałatki, na przykład z dodatkiem łagodnych serów.

Warto wspomnieć również o najpopularniejszym afrodyzjaku, który osłodzi romantyczny wieczór – uwielbianą przez większość z nas czekoladę. Desery na jej bazie, najlepiej tej gorzkiej, z wysoką zawartością kakao, w połączeniu z ciemnym piwem Grimbergen Double sprawią, że nasze podniebienie doświadczy niezwykłej palety smaków i zapachów. Intensywność tego ciemnego piwa i jego delikatna słodycz podkreślona zostanie przez aromat i lekką goryczkę czekolady. Piwo i deser będą idealnie współgrać, pełniąc jednocześnie dwie role – zaspokajając nasz apetyt na słodycze i rozbudzając nasze zmysły... nie tylko te smakowe i zapachowe.