



## ROB BEER, NIET ALLEEN VOOR BRUSSELEIRS

Fijnproeverswinkel Rob The Gourmets' Market en de Brusselse brouwerij En Stoemelings slaan de handen ineen voor **Rob Beer**, een licht bier met zure toetsen. Een mooi eerbetoon aan de Belgische bierbrouwkunst en aan de expertise van Rob, dat al zeventig jaar foodies op hun wenken bedient.

### EEN CREATIE VAN ECHE BRUSSELEIRS

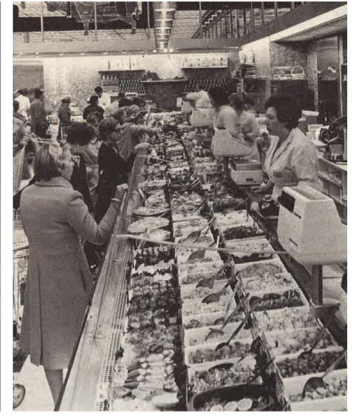
Sinds 2018 blaast een nieuwe wind door het team van Rob The Cellar. De uitdaging? Nog meer kennis verzamelen over bier. Op drie jaar tijd is het assortiment gestaag gegroeid, met een voorliefde voor artisaanale gerstenat. Vandaag liggen er **meer dan 500 referenties** in de rekken bij Rob. Ongeveer 80 % daarvan komt uit België en zo'n 50 bieren worden zelfs in onze hoofdstad gebrouwen.

In 2021 zette het team van Rob The Cellar voor een volgende stap in hun zythologische ambitie: een **eigen bier** samenstellen, geheel volgens de lokale filosofie. Al snel viel hun keuze op En Stoemelings, een brouwerij op mensenmaat die de Belgische knowhow hoog in het vaandel draagt. Als **gelijkwaardige partners** bundelden ze van a tot hun krachten – van de ontwikkeling van het recept tot het brouwen van het bier zelf. Rob en En Stoemelings: twee bedrijven die de waarden van hun stad vooropstellen en voor wie smaak, authenticiteit en het brouwen van creaties met passie centraal staan.



### EEN CITRUSACHTIGE PALE ALE

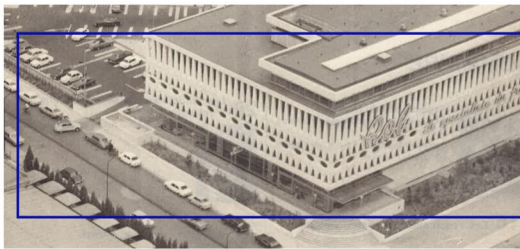
De basissamenstelling voor het Rob Beer - gerst, tarwe en haver - werd zorgvuldig samen gekozen door Rob The Cellar en En Stoemelings. Het resultaat is een **verfrissende pale ale** die zijn prachtige persoonlijkheid te danken heeft aan een lichte hopsmaak, heerlijk zure aroma's en toetsen van citrusvruchten. Een unieke creatie die net even wat anders is dan de gewoonlijke graanbieren van de brouwerij. Heerlijk bij elke gelegenheid, en dan vooral op een mooie zomerdag.



## SEVENTIESLOOK

De nieuwe Rob-creatie werd in een opvallend seventiesjasje gestoken, geïnspireerd op de geschiedenis van het merk en de grafische stijl uit die tijd. Ook het vintage logo op het bierflesje is een eerbetoon: niet alleen aan de Belgische bierkennis, maar ook aan de passie voor uitzonderlijke producten die Rob al jarenlang aan de dag legt. Als knipoog naar de iconische, moderne architectuur van de seventies prijkt de gedurfde fries van Robs' gebouw (ontworpen door Albert Nottebaert in 1971) als blikvanger op dit ondeugende, nieuwe bier. Tot slot verwijst de naam **Rob Beer** naar de oprichter van het merk: Charles-Marie Yerna, wiens bijnaam Robert was.

Drie elementen doen ontegensprekelijk aan de seventies denken: de retrovibe, de frisse toetsen en de sprankelende pittigheid. En net die ingrediënten vinden we ook terug in dit Rob Beer, als een reis back to the future met hoppige toetsen.



Rob Beer is vanaf **zaterdag 26 februari 2022** te vinden bij **Rob The Gourmets' Market** voor **€ 1,95 (33 cl)**.

## SAVE THE DATE

Kom op zaterdag 26.02.2022 naar Rob The Gourmets' Market om samen met Alexis Boisseau (brouwer bij En Stoemelings) en onze bierexpert David François in avant-première kennis te maken met Rob Beer. In een heuse seventiessfeer vertellen ze u alles wat u wilt weten over Rob Beer.

### PRAKTISCHE INFORMATIE

Rob The Gourmets' Market  
Woluwelaan 28  
1150 Sint-Pieters-Woluwe  
E-SHOP : [www.rob-brussels.be](http://www.rob-brussels.be)

**Rob** BEER

### PRESRELATIES

Bérénice Orban  
02 761 60 93  
[social@rob-brussels.be](mailto:social@rob-brussels.be)

  [@robthegourmetsmarket](https://www.instagram.com/robthegourmetsmarket)

#### Over En Stoemelings

In 2014 stampten jeugdvrienden Samuel en Denys een brouwerij uit de grond in de keuken van een voormalig sportcomplex. De bekende Curieuse Neus zag het levenslicht in potten van 50 liter in een omgeving tja, ietwat... 'en stoemelings'. En zo was de naam van de brouwerij gevonden. Datzelfde jaar nog richtten ze hun bedrijf op, gevestigd in de Brusselse Marollen. In 2016 verhuisde En Stoemelings naar Greenbizz, een incubator voor ondernemingen in Laken, met meer ruimte om hun maar toch steeds trouw aan hun waarden. 'Drinkbaarheid' staat centraal in hun traditionele creaties met een twist. Hun brouwfilosofie vatten ze samen in een typisch belgicisme: het is ça va!

#### Over Rob The Gourmets' Market

Rob is een waar paradijs voor foodies. De winkel van 1.400m<sup>2</sup> biedt een ruim assortiment van de beste, meest verse producten uit alle streken en seizoenen. U wordt er bediend door beenhouwers, vishandelaars, koks, kaasmakers, groenteboeren, bakkers en kruideniers die allemaal gepassioneerd zijn door hun vak. Ze staan klaar om u professioneel advies te verstrekken. Voeg daar nog eens 550 producenten, 1.500 bioproducten, naast 300 soorten kazen en 3.000 wijnen, bieren, champagnes en sterke dranken aan toe, en u begrijpt meteen waarom Rob een uniek begrip in België is. Via zijn e-shop biedt Rob u ook meer dan 5.000 producten online, met thuislevering overal in België.