



ST HUBERTUS

AMBACHTELIJK ABDIJBIER - BIÈRE ARTISANALE D'ABBAYE





HET VERHAAL VAN SINT-HUBERTUS

Hubertus (656-727), zoon van Bertrand, hertog van Aquitanië, geniet met volle teugen van het leven. Hij is een verstokte jager en trekt op Goede Vrijdag in 683 weer het bos in. Maar dan gebeurt er iets wat alles verandert. Hij staat plots oog in oog met een groot wit hert. Verstijfd blijft hij staan. Wanneer het dier zich omdraait, ziet hij een crucifix tussen het gewei hangen. Op dat moment hoort hij de stem van Christus, die hem oproept om zijn leven om te gooien. Een ware openbaring!

Sinds die dag is Hubertus de patroonheilige van jagers, boogschutters en boswachters. Ze noemen hem ook wel de apostel van de Ardennen. Zijn legendarische verhaal leeft er tot op de dag van vandaag voort.



IN 2018 KREEG HIJ EEN BIER ALS EERBETOON

In België houden we van mooie verhalen. Wanneer de brouwers zich wilden laten inspireren door de rijke grond van de Ardennen, haar eeuwenoude brouwtraditie en haar mythische legendes, was het vanzelfsprekend om dit unieke ambachtelijke abdijbier **St Hubertus** te noemen.

Intens, smaakvol en uniek. Het heeft alles in zich om een echte legende te worden!



HET LEGENDARISCHE BIER VOOR LEGENDARISCHE MOMENTEN

Vandaag worden legendes niet meer alleen in boeken verteld.
Ze komen tot leven in het echte leven, in je horecazaak, tijdens de momenten die je
klanten samen delen. Door St Hubertus te serveren, schenk je niet zomaar een bier,
maar een ervaring — een **legendarisch moment** in elk glas.





WAAROM ST HUBERTUS KIEZEN?

ST HUBERTUS HEEFT DE WIND IN DE ZEILEN

In 2024 kende de markt van trappistenbieren en abdijbieren een gemiddelde groei van 2,5%*.

In datzelfde jaar **groei**de St Hubertus met **22%**, in tegenstelling tot de belangrijkste concurrenten, die een daling in hun verkoopcijfers zagen.



+22%

DE SLEUTEL VAN ONS SUCCES

- ✓ De kwaliteit en de smaak van het bier
- ✓ Een internationale reputatie voor de regio en de stad Saint-Hubert
- ✓ Een fles met premium reliëf
- ✓ Een ruime keuze aan glazen voor de perfect serve
- ✓ Bakken van 12 flesjes (in plaats van het traditionele krat met 24 flessen)

*Bron : Nielsen Data P09 2024



WAAROM ST HUBERTUS KIEZEN?

TOPKWALITEIT, VAN WAT JE PROEFT TOT WAT JE ZIET

DE FLES

- ✓ Modern design
- ✓ Duurzaam statiegeldsysteem
- ✓ Unieke vorm
- ✓ Logo in reliëf
- ✓ Premium
- ✓ Solide



HET GLAS

- ✓ Iconische vorm
- ✓ Gegraveerde bodem om een stabiele, kwalitatieve schuimlaag te garanderen
- ✓ Glas op voet om het bier langer fris te houden
- ✓ Verschillende formaten



15 cl 25 cl 33 cl 50 cl



EN UITERAARD: HET BIER

- ✓ Ingrediënten van hoge kwaliteit
- ✓ Verfijnd, toegankelijk gamma: Tripel Blond, Tripel Amber, Witbier, Tripel Hop Citra
- ✓ Gebrouwen door één van de oudste Belgische familiebrewerijen

 WAAROM ST HUBERTUS KIEZEN?

EEN UITGEBREID GAMMA

Beschikbaar in:

- ✓ Vaten van 20L
- ✓ Clips van 3 flesjes
- ✓ Bakken van 12x33cl



Tripel Blond



Tripel Amber



Witbier



Tripel Hop Citra

Neus	Discreet, lichtjes gebrande gerst	Discreet, lichtjes gebrande gerst	Fruutig en lichtjes melkzuurachtig	Fruutig en hoppig
Smaak	Fruutig, bittere hop in goede balans met fruitigheid, lange en droge afdronk	Subtiel ingehouden, geroosterde tonen met aangenaam lange afdronk	Kruidig, tarwegeur, mooi evenwicht tussen fris en zuur	Verfrissend met fruitige aroma's van pompoelmoes en limoen
Alcohol	7,2%	7,2%	5,2%	8,5%
Hop	Savinjski Golding Celeia & Spalter Select	Hallertau Tradition	Savinjski Golding Celeia & kruiden	Savinjski Golding Celeia & Dry Citra Hop

 WAAROM ST HUBERTUS KIEZEN?

LEGENDARISCH POS-MATERIAAL

Maak van je zaak een legendarische plek!

- ✓ Kussen
- ✓ Fleecedekens
- ✓ Tabletent
- ✓ Parasol
- ✓ Bierviltje
- ✓ Fietsrek
- ✓ Plateau
- ✓ Toogmat
- ✓ Biervilthouder





KLAAR OM MEE TE BOUWEN AAN DE ST HUBERTUS LEGENDE?

West-Vlaanderen: Jan Van Marcke – 0468/04.00.00

Oost-Vlaanderen: Joren Dumont – 0479/99.91.20

Antwerpen, Vlaams-Brabant & Limburg: Peter Tanésy – 0475/38.38.12

Brussel: France Velu – 0460/97.33.53

Wallonië: Axel Warlop – 0475/38.38.15

info@sthubertus.be

