

タヒチヌイトラベル発

2015年6月12日発信

イアオラナ！現地旅行社タヒチヌイトラベルが発信する、タヒチのプチ情報です。

タヒチの新しいビールが発売になりました。名前は「PIA URU」。名前の通り原料に URU(パンの実)を使用しています。



しかしパンの実の安定供給が確保されていない為、初回出荷は 108,000 本限定となります。

製造元の BRASSERIE DE TAHITI によると、次回はいつ出荷出来るか未定のようなので、この機会にぜひ飲んでみてください。





iPad Retina prix spécial à 46 900 FCP

* Au lieu de 49 990 F, offre valable jusqu'au 20 juin 2015 en fonction des stocks disponibles

LE URU SE MANGE... ET SE BOIT !

Samedi 23 Mai 2015



(©Christophe Cozette)

(©Christophe Cozette)

« Une grande première. » En effet, comme l'a résumé hier Thierry Mosser, directeur général de la Brasserie de Tahiti dans les locaux de l'usine-mère au fond de l'usine de la Punaaru, la Pia uru, la dernière née de la Brasserie de Tahiti, est la première bière « industrielle », « avec des produits tahitiens », à savoir le uru, le fruit de l'arbre à pain. « Industrielle » mais « limitée » car, pour le moment, cette bière ne sera tirée que pour 108 000 canettes de 33cl uniquement. Cela aurait pu être le manioc, le taro mais c'est finalement le uru qui a été retenu par l'équipe, pour cette bière dont le projet a démarré, il y a trois ans environ. « Le uru est reconnu pour ses propriétés et ses qualités gustatives et est vraiment un fruit emblématique du fœnia », a souligné Thierry Mosser, lors du lancement officiel de cette neuvième bière produite par la Brasserie de Tahiti depuis 20 ans, la 5e en 3 ans.

Initié en 2012, la Pia uru a nécessité deux ans d'effort et de test. « Le uru n'est pas un des ingrédients naturels de la fabrication de la bière, il nous a fallu donc réorganiser notre processus de brassage pour l'intégrer avec le malt qui reste l'ingrédient de base de fabrication de la bière » a précisé le directeur général. « Nous sommes parés de 0 », a précisé Jérôme Kimpe, maître-brasseur.

« Pour la Pia uru, une partie du malt a été remplacée par de la farine de uru locale. Toute la complexité et l'objet des recherches aura été de réussir à la dissoudre pour pouvoir en tirer les sucres. Un procédé unique a été développé afin d'y parvenir. Les enzymes du malt sont utilisées pour «casser» les molécules d'amidon du uru et en extraire les sucres. »

Mais même si chacune des six cuves de la brasserie peut produire 18 000 litres par heure soit 180 000 hectolitres par an ou le bière, la production de la Pia uru n'est pour l'instant, qu'un « coup d'essai » autrement en faire de uru en quantité suffisante, reste un challenge.



BIENVENUE



INSCRIPTION

VOTRE INSCRIPTION EST NECESSAIRE POUR ACCEDER A L'EDITION NUMERIQUE



ABONNEMENT

(INSCRIPTION NECESSAIRE)
ABONNEZ-VOUS ET PROFITEZ DE VOTRE QUOTIDIEN EN EDITION NUMERIQUE



MON COMPTE

VOS DEPECHE EN NUMERIQUE
GESTION DE VOTRE COMPTE

À LA UNE DE LA DÉPÊCHE

15,3 milliards + 100 milliards de dollars de dette

la DEPECHE de TAHITI

PROTECTION DE LA TAHARU ET DE LA PLAGE
Les surfeurs aussi montent au créneau

Une piétonne fauchée gravement blessée

Décès de Maui : l'île et la famille sous le choc

Le pasteur Haveraramama président élu du 7^e arrondissement

L'île Henri Florin rejoint le groupe Tapura

Octave Barbas : "Il faut garder la mémoire des lieux"

20% de remise sur tout matériel informatique

Vini-Connect VINI