

Bière de l'Aubrac Blanche

Elle assiste à l'ouverture du printemps et vous accompagne tout l'été. Sa faible teneur en alcool en fait une bière très désaltérante. Plongez vos lèvres dans sa mousse onctueuse et savourez. À boire fraîche de mars à septembre.

Se boit bien fraîche

Cette bière élaborée à partir de trois types de houblon, d'épices parfumées (écorces d'orange douce, coriandre, gingembre et réglisse) et de deux souches de levure est brassée avec 60% de malt d'orge et 40% de malt de froment.

Caractéristiques :

- Bière blanche, 4,5% Alc.
- Bière vivante sur lie
- Bière non filtrée et non pasteurisée
- 3 variétés de houblon

Dégustation :

À la douceur des arômes de céréales succèdent des notes acidulées de gingembre et de coriandre. L'amertume, légère et non persistante, permet de rester sur une fraîcheur très agréable.

DLUO : 18 mois

Ingrédients : eau, malt (orge et froment), houblon, levure

EAN code : 3 7600 6570 0150

Packaging :

33cl, verre perdu, carton de 24 bouteilles

75cl verre perdu, carton de 12 bouteilles

Fabriquée et embouteillée par la Brasserie d'Olt, 16 ZA de la Salle, 12 130 ST GENIEZ D'OLT et D'AUBRAC (Aveyron– France)

