

Bière de l'Aubrac Blonde

Fine et peu amère, la complexité aromatique de cette jolie Blonde rappelle des saveurs d'abricot. Sa mousse est particulièrement onctueuse et elle se boit toute l'année.

Se boit bien fraîche

La bière de l'Aubrac Blonde est élaborée à partir d'une seule variété d'orge de printemps, de deux types de houblon, d'écorce d'orange douce et d'une souche de levure. Santé

Caractéristiques :

- Bière blonde non pasteurisée
- 5,6 % Alc.
- 2 variétés de houblon
- Brassage par infusion, houblonnage à chaud

Dégustation :

Au nez on perçoit des arômes fruités et sucrés.

Des saveurs d'abricots ressortent de cette bière fine et peu amère à la belle complexité aromatique C'est la bière blonde par excellence, légère et rafraîchissante.

DLUO : 18 mois

Ingrédients : eau, malt, houblon, levure

EAN code: 3 7600 6570 0099

Packaging:

33 cl, verre perdu, carton de 24 bouteilles

75 cl verre perdu, carton de 12 bouteilles

Fût 20 litres, 30 litres consignés ou jetables

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

