

BSL  
**015**  
**BRUNE**

**SAINT-LAZARE<sup>®</sup>**

**BRASSERIE MONTOISE**

# BSL015 BRUNE

**Bière artisanale** - 33 cl - 8.5% alc. vol.

Houblons: **EK Golding, Perle**

**EBC** 48   **IBU** 35   **DI** 18°P

À déguster entre **8 et 12°C**

Chaude en alcool, douce et très légèrement biscuitée, on retrouve dans cette brune des notes discrètes de caramel et de café.

**BRASSERIE SAINT-LAZARE** • Rue Chasse Cambier 4 - 7000 Mons  
[www.saint-lazare.be](http://www.saint-lazare.be) • [f brasseriesaintlazare](https://www.facebook.com/brasseriesaintlazare) • [@brasserie\\_saint\\_lazare](https://www.instagram.com/brasserie_saint_lazare)



Contient du **MALT D'ORGE**

Cette bière doit s'ouvrir avec un décapsuleur

À consommer de préférence avant le