

Thibaut

L'HISTOIRE  **BISAIGUÉ**, en voilà un nom bizarre ! Il tient son origine d'un outil de charpentier qui fait office de ciseau à bois, couplé à une bedane qui permet de travailler de grosses pièces. Alors pourquoi ce nom ? En hommage à mon grand-père, une personne importante à mes yeux, qui était charpentier de métier. C'était un homme ancré dans ses racines, droit, dur parfois mais surtout, un bon vivant. Le parallèle est tout trouvé avec la bière que je veux vous faire découvrir : des produits bons pour l'environnement, sélectionnés pour leur qualité, un houblon local et une recette généreuse. S'gelt !

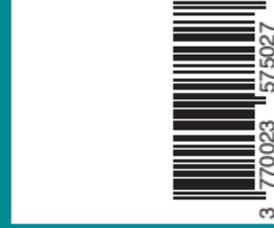
BRASSERIE ARTISANALE

20  18

BISAIGUÉ 

KAEFFER BEER IPA

33CL **ALSACE** **5,7%VOL** 



LISTE INGRÉDIENTS : EAU, MALT D'ORGE*, HOUBLON COLUMBUS, CENTENNIAL, CITRA, CASCADE*, LEVURE, SUCRE DE CANNE*
ALLERGÈNE : GLUTEN (**MALT D'ORGE***)
CONSEIL DE DÉGUSTATION À 5°
ADRESSE : 56 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
68240 KAYSERSBERG VIGNOBLE
*ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



FR-BIO-01
AGRICULTURE
UE/NON-UE



© WWW.AGENCEDIEDREI.FR