

Cat. S 7,5% Vol. **bière de garde brune** 75 cl e

Ingrediënten: water, gerstemout (pilsnout, caramout en special B mout), donkere kandijnsuiker, hop (Hallertau Perle, Challenger) en bovengist.

Ingredients: water, barley malt, hops, candy sugar and yeast  
allergie advies: bevat gluten

Gebrouwen door Duits & Lauret BV, Noodweg 2, 4121 KK te Everdingen NL in samenwerking met De Proefbrouwerij te Lochristi België.

Deze Biere de Garde Brune is een ongefilterd en ongepasteuriseerd bier met nagisting op fles. Dit volle, donkere bier kenmerkt zich door een opvallende fruitigheid en subtiele hoptoetsen. Een heerlijk fortgerijpt bier om nu te drinken maar ook bij uitstek geschikt om lang te bewaren. Drink dit bier licht gekoeld tussen de 12 en de 14 graden Celsius.

Tenminste houdbaar tot: zie dop mits koel en donker bewaard.

GLASBAK



Productiedatum/batchnr. T.h.t. – 5jaar

voedingswaarde per 100 ml  
energie 195 Kj/ 46 kcal



Fortbrouwerij



**Duits & Lauret**  
**bière de garde brune**

75 cl e

[www.duitslauret.com](http://www.duitslauret.com)

Alc. 7,5% Vol.