

QU'EST-CE QUI EST PLUS RAFRAÎCHISSANT QU'UNE LA CRYSTALIA

INSPIRÉE DE LA RECETTE TRADITIONNELLE ALLEMANDE D'ÉPICES ET PAR L'UTILISATION D'UNE LEVURE BIEN PARTICULIÈRE POUR SA FERMENTATION

## BRASSERIEDESLIGURES COM

À DÉGUSTER DE PRÉFÉRENCE ENTRE 3°C ET 5°C DANS UN VERRE ADAPTÉ

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE : **VOIR DATE SOUS LA CANETTE** 

## INGREDIENTS:

EAU, MALTS D'ORGE ET DE BLÉ\*, HOUBLON, LEVURE, CORIANDRE, ÉCORCES D'ORANGES AMÈRES. \*PRÉSENCE DE GLUTEN

> BRASSÉE ET CONDITIONNÉE À PEILLE PAR SAS BRASSERIE DES LIGURES

STYLE

圖

ALC

**2 B** 







330ml M