



Brasserie
WAALE
Brewery

EAUMALTS. HOUBLONS. LEVURES

TRIPLE

75cl

BIÈRE FRANÇAISE ARTISANALE
FABRIQUÉE À WASQUEHAL

ALC. 9,0% VOL.



Andrzej Burzynski, brasseur passionné

La Waale est une bière de fermentation haute, élaborée à partir de malts, houblons et levures choisis chez nos producteurs des Hauts-de-France.

Notre bière est non filtrée, non pasteurisée, dans le but de préserver ses qualités aromatiques. De ce fait, le léger trouble et le dépôt de levure sont naturels.

Elle se stocke verticalement, à l'abri de la lumière.



La servir fraîche, entre 5° et 9°C.

Contient du gluten



WWW.WAALE.BEER

75cl Alc. 9,0% Vol.



Date limite d'utilisation optimale / Lot N°:

