

AMBRÉE

Pionniers du brassage à partir de céréales non maltées, la BRASSERIE DULION vous propose de découvrir son ambrée.

La torréfaction fraîche et maison d'orge cru vous rechauffera avec ses notes subtiles de café.

Brassée exclusivement avec de l'orge et du blé auvergne-rhône-alpin pour un goût unique, une première intergalactique à notre connaissance, la classe non ?

Bonne dégustation !



Retrouvez-nous sur :

www.brasseriedulion.com



AMBRÉE

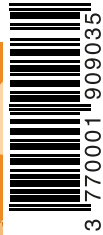
Torréfaction fraîche **LOCALE**



BRASSERIE
DULION
FUTURE TRADITION



Composition : eau, **orge***, **blé***, houblon*, levure († ; produits issus de l'agriculture bio).
Bouillon fermenté. A conserver au frais à l'abri de la lumière.
Fabrication et emballage par BRASSERIE DULION-LYON T30, Avenue de l'Industrie,
69740 BILLEUX LA-PAPE. Vous êtes agriculteur et souhaitez participer à l'aventure,
écrivez-nous : la6@brasseriedulion.com



33cl e / ALC. 5,5% VOL.

A consommer de préférence avant :

Lot numéro :