

Graphiste : Magalli

Date : 25 09 2020

Bat n° : 1803-0064

Page 1 / 1 - version 2

MODIFICATION

Brassées de façon traditionnelle, nous apportons depuis 2001 une attention toute particulière aux matières premières pour la fabrication de nos bières. C'est la raison pour laquelle nous sommes fiers de nos 2 partenariats exclusifs avec des acteurs locaux qui nous ont permis de redévelopper à la fois une variété d'orge délaissée : la Scarlett, et depuis 2007 le Tardif jaune de Bourgogne, houblon aromatique.

Bière pure malt d'orge, de fermentation haute, non filtrée, non pasteurisée et refermentée en bouteille. Le dépôt de levure est la marque d'un produit authentique et vivant.

INGRÉDIENTS : EAU, MALTS D'ORGE, SUCRE, HOUBLON, LEVURE, ÉPICES.

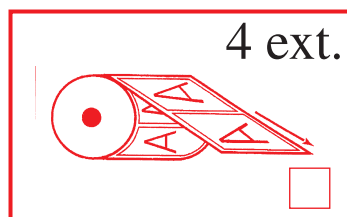
MANDUBIENNE NOËL : Alc. 7.5% vol. - 75cl 

*2020... Année que nous sommes tous heureux de voir se terminer !
Vous apprécierez cette bière ronde et suave, riche en malt, aux jolies couleurs ambrées, peu amère et relevée de notes d'orange.
Nous vous souhaitons de la partager avec vos proches et amis pendant ces joyeuses et magiques fêtes de Noël.*

TENIR DEBOUT À L'ABRI DE LA LUMIÈRE - BIÈRE À DÉGUSTER ENTRE 10 ET 12°C.
BRASSÉE ET EMBOUTEILLÉE
À LA BRASSERIE DES TROIS FONTAINES - 21110 BRETENIÈRE
DDM :



3 760028 280101



Ø mandrin : Ø76 MM
Ø maxi bobine :
Nb. Étiq/rouleau : 2 000
Écart avance :

Bon à Tirer :
 Accepté
 Modifications
Date et signature

Veillez vérifier attentivement cette épreuve. Un BAT signé engage votre responsabilité pour l'exactitude du format, des textes, motifs et coloris de l'étiquette à imprimer. Toutes les maquettes et les projets restent notre propriété jusqu'au règlement total de nos prestations. **Toute reproduction ou utilisation même partielle sans notre accord écrit est interdite.** Les couleurs de cette épreuve ne sont qu'une approche de teinte. Elles ne remplacent en aucun cas les teintes exactes d'une impression machine.