

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.

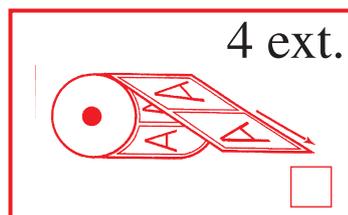
Bière pure malt d'orge, de fermentation haute, non filtrée, non pasteurisée et refermentée en bouteille. Le dépôt de levure est la marque d'un produit authentique et vivant.

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 :



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

Bon à Tirer :  
 Accepté  
 Modifications  
Date et signature