



**BALM'** BIÈRE ARTISANALE AUVERGNATE

**CERVOISE**

*La légende dit que la cervoise, ancêtre de la bière, fût offerte au peuple par Cérés, déesse des moissons et des céréales. Cette boisson divine très appréciée des Gaulois les protégeaient, de par sa fabrication, des maladies provoquées par l'eau de mauvaise qualité. Elle fût devenue un breuvage Mythique.*

*Saveurs : gentiane, citronnée, miel, camomille*

*Plantes aromatiques : Gentiane, Verveine, Camomille Matricaire, Aspérule*

*Malts : Pale Ale* | *IBU : ND, variable en fonction de l'infusion de la Gentiane* | *Alc./Volume : 5%*

*DI/DF : 12.3°P/ 2.8°P* | *EBC : 9.6*

*Bière non filtrée et non pasteurisée.*

**Contient du malt d'orge, du houblon et de la levure.**

*Adresse de production : 52 Avenue d'Aubière, 63800, Cournon d'Auvergne*  
 microbrasseriebalm63

*Tél : 06 95 69 65 50 / e-mail : florent.riquelme@microbrasserie-balm.com*

**A consommer de préférence avant le : 31/12/2023**

    **2 ans Verre ambiante**  
 3-5°C ou 1°C

 3 770013 158807 5

