

BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE



33cl

DARK BITTER 5.1%

BRASSERIE DES LIGURES

DANS LA FAMILLE BRASSERIE DES LIGURES, VOICI LA PETITE DERNIÈRE : LA GRAVE. C'EST UNE BIÈRE AMBRÉE DE FERMENTATION HAUTE INSPIRÉE DU STYLE TRADITIONNEL BRITANNIQUE « BITTER ». SA COULEUR FONCÉE PROVIENT DE L'UTILISATION DE MALTS TORRÉFIÉS LORS DU BRASSAGE. L'UTILISATION DES HOUBLONS DE TYPE GOLDINGS VA DONNER À CE PRODUIT DES ARÔMES FLORAUX ET UNE AMERTUME HERBACÉE TYPIQUE DES BITTER ANGLAISES. C'EST UNE BIÈRE DE CARACTÈRE, BRASSÉE DANS LE RESPECT DE LA TRADITION. BONNE DÉGUSTATION !

BRASSERIEDES LIGURES.COM

À DÉGUSTER DE PRÉFÉRENCE ENTRE 4°C ET 6°C DANS UN VERRE ADAPTÉ

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE :
VOIR DATE SOUS LA CANETTE

INGREDIENTS :

EAU, MALTS D'ORGE ET DE BLÉ*,

HOUBLON, LEVURE.

*PRÉSENCE DE GLUTEN

BRASSÉE ET CONDITIONNÉE À PEILLE PAR
SAS BRASSERIE DES LIGURES

IRSK1

STYLE	EBC	IBU	ALC	VOL
Amber Bitter	32	42	5.1%	330ml



BRASSERIE DES LIGURES
445 ROUTE DES CLUES
06440 PEILLE



ASSOCIATION DES
BRASSEURS INDÉPENDANTS
DES ALPES-MARITIMES



3 701249 700078