

Imperial stout met een aangename bitterheid van Chocolate nibs, tonen van karamel met een zacht zoete adronk / Stout impérial avec une agréable amertume de pépites de chocolat, des notes de caramel avec un arrière-gout doux et sucré / Imperial stout with a pleasant bitterness of chocolate nibs, notes of caramel with a softly sweet aftertaste.



5 430004 002598

Brouwerij De Meester.
Nelcast. 1D, 8860 Lendelede – BELGIUM
www.brouwerij-demeester.be



CHOCOLATE
NIBS

LIMITED
EDITION

CHOCOLATE MASTER #1

DOUBLE CHOCOLATE IMP. STOUT



INGRÉDIENTEN / INGRÉDIENTS: water, pale ale mout, biscuit mout, chocolade mout, moutextract, havervlokken, chocolade nibs, maltodextrine, karamelsaus, hop & gist / eau, malt de pale ale, malt de biscuit, malt de chocolat, extract de malt, flocons d'avoine, écorces de chocolat, maltodextrine, sauce caramel, houblon et levure water, pale ale malt, biscuit malt, chocolate malt, malt extract, oat flakes, chocolate nibs, maltodextrin, caramel sauce, hops & yeast



33 cl e
ALC 10,5 %

HOUDBAAR TOT
/ CONSOMMER
AVANT / BEST BEFORE:
ZIE HALS FLES / VOIR
COL DE BOUTEILLE /
SEE BOTTLE NECK



staveelid: € 0,10