

BRASSERIE
DE LA SEMÈNE



FR-BIO-01
Agriculture UE/
Non UE

3 770013 920097



75 cl.

4,5 % Vol.

Bière d'été de fermentation basse, cette bière présente une robe claire et un nez fruité, bien qu'aucun fruit ne soit utilisé pour la réalisation de cette recette.

Le houblon *Citra*, apporte des notes incroyables de fruits exotiques, mangue, et passion.


Une bière légère pleine de fraîcheur et surtout, avec un arrière goût de soleil.

Bière vivante non filtrée et non pasteurisée. Un dépôt de levure au fond de la bouteille est un gage de qualité. Pour des conditions de conservation optimales, disposez la bouteille debout à l'abri de la lumière. Servir à 4 C° !

Ingrédients : Eau, malt d'orge*, Sucre*, Houblons*, Levures.

Bière brassée et embouteillée à la :
BRASSERIE DE LA SEMÈNE

ZA Les 3 Pins 42660 St-Genest-Malifaux
bieres@brasserie delasemene.fr
www.brasserie delasemene.fr

 Brasserie de la Semène

Lot :

À Consommer
de préférence
avant fin :

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

TRO
PIC
LAGER