

## MUNICA BRUNE<sup>2</sup>

Les PORTER sont des bières nées à Londres au XVIIIème siècle, qui ont longtemps été populaires auprès des portefaix de la ville : les "Porters". Ces sont des bières noires, brassées à partir de malts torréfiés, aux arômes toastés. Elles sont déclinées dans de nombreuses versions dont la MILK PORTER qui contient une faible dose de lactose.

La MUNICA BRUNE<sup>2</sup> est une recette historique née en 1836 à la grande époque des brasseries lyonnaises et de la bière noire de Lyon. Ses arômes torréfiés de café associés à la rondeur du lactose lui donnent des airs de Cappuccino!

Amertume (IBU)	0	69	100	Sensation	Gourmande et soyeuse
Couleur (EBC)	0	156	160	Flaveur	Café, Chocolat, Noisette
Temp. (°C)	5	10 à 18	20	Accord	Huîtres Fromage, Desserts

Ingrédients : \*Issus de l'agriculture biologique  
eau, **malt d'orge\***, houblons (Colombus, Cascade\*), levure, sucre de canne\*, lactose\*, sinamar\*, CO<sub>2</sub>

Brassée et embouteillée par :

**LA FABRIQUE DU FAUBOURG**

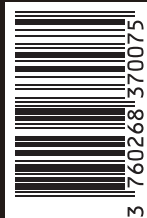
3 Allée des Érables 69200 Vénissieux, France

75CL - ALC. 7% VOL.



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-15  
AGRICULTURE UE/NON UE

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT FIN



BIÈRES  
GEORGES  
LYON - 1836

## MUNICA BRUNE<sup>2</sup>

Les PORTER sont des bières nées à Londres au XVIII<sup>ème</sup> siècle, qui ont longtemps été populaires auprès des portefaix de la ville : les "Porters". Ces sont des bières noires, brassées à partir de malts torréfiés, aux arômes toastés. Elles sont déclinées dans de nombreuses versions dont la MILK PORTER qui contient une faible dose de lactose.

La MUNICA BRUNE<sup>2</sup> est une recette historique née en 1836 à la grande époque des brasseries lyonnaises et de la bière noire de Lyon. Ses arômes torréfiés de café associés à la rondeur du lactose lui donnent des airs de Cappuccino!

Amertume (IBU)	0	69	100	Sensation	Gourmande et soyeuse
Couleur (EBC)	0	156	160	Flaveur	Café, Chocolat, Noisette
Temp. (°C)	5	10 à 18	20	Accord	Huîtres Fromage, Desserts

Ingrédients : \*Issus de l'agriculture biologique  
eau, malt d'orge\*, houblons (Colombus, Cascade\*), levure,  
sucre de canne\*, lactose\*, sinamar\*, CO<sub>2</sub>

Brassée et embouteillée par :  
**LA FABRIQUE DU FAUBOURG**

3 Allée des Érables 69200 Vénissieux, France

33CL - ALC. 7% VOL.



CERTIFIÉ



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-15  
AGRICULTURE UE/NON UE

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT FIN

