

L'HISTOIRE

La Marius Beer est le fruit de la collaboration entre deux voisins ayant tous deux les mêmes valeurs :

l'utilisation de produits locaux, de saison et le respect de l'environnement.

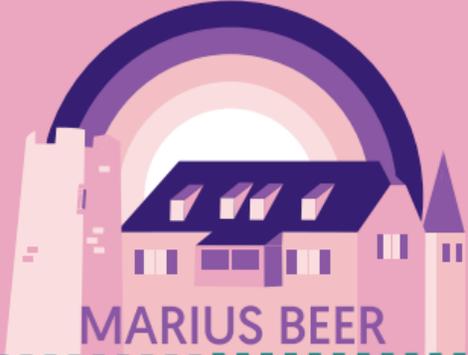
Jean-Baptiste Klein, meilleur ouvrier de France en sommellerie et le brasseur Thibaut Ancel ont imaginé ensemble cette Gose à la myrtille, citron vert et raifort dans le but de proposer la bière à table.

Thibaut

BRASSERIE ARTISANALE

20  18

BISAIGUË 



MARIUS BEER

75 CL

ALSACE

3,7%VOL



LISTE INGRÉDIENTS : MALT ORGE, MALT FROMENT, LEVURE, HOUBLON, MYRTILLE, CITRON VERT, RAIFORT, SEL

ALLERGÈNE : GLUTEN (**MALT ORGE** , **MALT FROMENT**)

D L U O : 06/2024

ADRESSE : 56 RUE DU GENERAL DE GAULLE

68240 KAYSERSBERG VIGNOBLE



© WWW.AGENCIEDIEDRELFR