

L'ÉTUZ
IENNE

DÉGUSTATION
OPTIMUM

4°C

ALC.
BY VOL.

4.2%

VOTRE ACTE SUMMUM

Revenez avec vos consignes, on les recycle.
Un acte écologique et économique, juste du bon sens quoi !



PARTICIPEZ AUX RÉFÉRENDUMS

Vous savez qu'on se donne au maximum.
Brasseurs passionnés et donc sans limites créatives,
nous développons sans cesse de nouvelles recettes.
Suivez vous sur les réseaux pour tout savoir
de l'actualité de la brasserie et donner votre avis.



INGRÉDIENTS

Eau, malt d'orge et de blé, houblon, levure, citronnelle.
Contient du gluten • Boire avec modération.

Bière non filtrée 100% naturelle, fièremment brassée
à l'ancienne ; un dépôt de levure est gage de qualité.

75CL



Bière à conserver debout et au frais.

PRODUIT DE FRANCE

PRODUIT PAR LA SAS BRASSERIE

ADLIBITUM

4 RUE DE LA SABLIERE 70150 ÉTUZ

www.BRASSERIE-AD-LIBITUM.fr

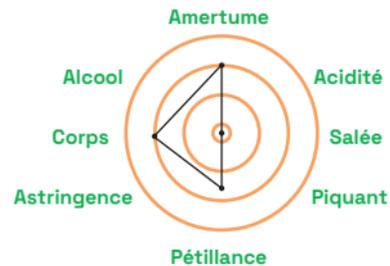
L'ÉTUZ IENNE



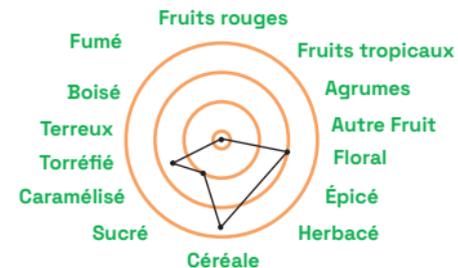
Blanche

ADLIBITUM
FRENCH CRAFT BRASSERIE

Sensations



Flaveurs



EBC · 6 IBU · 14

Bière blanche

N° de lot 61-23-240

Nous ici à Étuz, on pense que cette bière
sera meilleure si vous la buvez avant

10/2024