

“

Les French Brasseurs c'est la rencontre d'un restaurateur (Arnaud) et d'un sommelier (Romain) tous deux amoureux de malts fermentés et animés par les mêmes passions communes : le "bien boire" et le travail propre.

De la terre à la bière, les céréales que nous utilisons sont toutes issues de l'agriculture sans produits chimiques.

Cette blonde de fermentation haute fabriquée dans le respect du vivant incarne la simplicité. Très légèrement houblonnée (sans amertume) et agrémentée de graines de coriandre, cette bière s'apprécie à n'importe quelle heure de la journée ... voire de la nuit.

A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE (DLUO)



NO 14 ORGE
NORTHERN
CORIANDRE
ALE

BLONDE

LES FRENCH BRASSEURS

hello@lesfrenchbrasseurs.com



@lesfrenchbrasseurs

INGREDIENTS

eau, malt d'orge*, houblon, sucre,
graines de coriandre, levures

*issu de l'agriculture biologique

Bière non pasteurisée, non filtrée
A conserver debout et au frais

CL.	IBU	%ALC VOL	EBC
33	24	5,5	09

ARTISANS BRASSEURS
TOULOUSE - FRANCE

A CONSOMMER AVEC
MODERATION ... OU AVEC
QUELQU'UN D'AUTRE !

18+

