

MORE IS BITTER

Les BITTER sont des bières brassées à partir de malts clairs et de houblons anglais qui s'affirment, selon les versions, avec une amertume modérée ou forte. La «Real Ale», comme l'appelle les Anglais, est servie à partir d'un petit tonneau sans tirage pression, le «Cask», à température ambiante et avec une pétillance très faible. La MORE IS BITTER est brassée avec notre savoir-faire pour obtenir une bière aux arômes résineux et à l'amertume prononcée mais équilibrée. Sinon «MORE IS BITTER» !

| | | | | | |
|----------------|---|--------|-----|-----------|--------------------------|
| Amertume (IBU) | 0 | 40 | 100 | Sensation | Amertume prononcée |
| Couleur (EBC) | 0 | 38 | 160 | Flaveur | Réglisse (Zani), Caramel |
| Temp. (°C) | 5 | 8 à 12 | 20 | Accord | Charcuterie et fromage |

Ingrédients : *Issus de l'agriculture biologique
eau, **malt d'orge***, houblons, levure, CO₂

Brassée et embouteillée par :
LA FABRIQUE DU FAUBOURG
3 Allée des Érables 69200 Vénissieux, France

75CL - ALC.4,5% VOL.



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

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT FIN



BIÈRES
GEORGES
LYON — 1836

MORE IS BITTER

Les BITTER sont des bières brassées à partir de malts clairs et de houblons anglais qui s'affirment, selon les versions, avec une amertume modérée ou forte. La «Real Ale», comme l'appelle les Anglais, est servie à partir d'un petit tonneau sans tirage pression, le «Cask», à température ambiante et avec une pétillance très faible. La MORE IS BITTER est brassée avec notre savoir-faire pour obtenir une bière aux arômes résineux et à l'amertume prononcée mais équilibrée. Sinon «MORE IS BITTER» !

| | | | | | |
|----------------|---|--------|-----|-----------|-------------------------|
| Amertume (IBU) | 0 | 40 | 100 | Sensation | Amertume prononcée |
| Couleur (EBC) | 0 | 38 | 160 | Flaveur | Réglisse (Zan), Caramel |
| Temp. (°C) | 5 | 8 à 12 | 20 | Accord | Charcuterie et fromage |

Ingrédients : *Issus de l'agriculture biologique
eau, **malt d'orge***, houblons, levure, CO₂

Brassée et embouteillée par :
LA FABRIQUE DU FAUBOURG
3 Allée des Érables 69200 Vénissieux, France

33CL - ALC.4,5% VOL.   



À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT FIN

