

Dans la pure tradition des bières d'Abbaye, cette bière brune brassée avec des malts torréfiés fera la part belle aux notes de café et de réglisse. Puissante et généreuse, elle a du corps et du caractère.

Type:

CRAT'R

PLE BRUNE • TRIPLE BRU

Bière brune, de triple fermentation, sur lie, non filtrée et non pasteurisée.

Accords mets-bière:

Charcuterie fumée, huîtres et coquillages, foie gras, roquefort, desserts chocolatés.

RONDEUR (SR):

AMERTUME (IBU):

Coup de cœur :

Thon rouge snacké.

Ingrédients:

Eau, malts d'orge*, houblons*, levures. (* Produits issus de l'agriculture biologique).

ÉPICES:

ACIDITÉ:

BIÈRE D'ALTITUDE BRASSÉE À L'EAU DU VOLCAN



Alc. 8% Vol. 33 Cl.

