

CRATIR

VOLCANIQUE PAR NATURE

AMBRÉE

Bien que présents, les houblons cèdent la place aux malts touraillés qui donnent à cette bière des notes de caramel et une jolie robe, elle est généreuse et plus puissante en bouche.

Type:

Bière ambrée, de haute fermentation, sur lie, non filtrée et non pasteurisée.

Accords mets-bière:

Viandes rouges grillées, viandes en sauce, terrines et gibiers, ratatouille, Cantal vieux.

RONDEUR (SR):

AMERTUME (IBU):

Coup de cœur:

Une côte de bœuf Salers.

Ingrédients:

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

ÉPICES:

ACIDITÉ :

BIÈRE D'ALTITUDE BRASSÉE À L'EAU DU VOLCAN



33 Cl. 75 Cl.

