

Brasserie Guillaume

Bière artisanale 1515 Ambrée



Provenance

Ces bières artisanales sont brassées en Loir-et-Cher à Cour Cheverny. La brasserie Guillaume est l'un de nos partenaires de qualité, il véhicule les valeurs du Centre-Val de Loire tout en s'inspirant d'un savoir-faire des Hauts-de-France.



Ingrédients

Les ingrédients sont choisis avec le plus grand soin par notre partenaire, le **malt d'orge** provient du département du Loir-et-Cher et est issu de l'Agriculture de Conservation des Sols.

La bière ambrée se compose également de **malt de froment** provenant de la région Centre-Val de Loire. Elle est parfumée à la **fleur de houblon**.

Ces **ingrédients de qualité** permettent une conservation longue des bières et vous garantissent un goût authentique.

Contient des allergènes : Gluten
Levure : non OGM

Bière Ambrée

Cette bière ambrée est dotée d'une robe acajou et est inspirée du **style Red Ale**. En bouche, elle procure d'onctueuses saveurs de **caramel, de café et de noisettes grillées** avec sa mousse épaisse et crémeuse. Quant à son amertume, c'est une ambrée qui apporte de la **douceur et de la subtilité**.

La bière ambrée se marie parfaitement avec un carpaccio de saumon fumé, des sardines grillées, du poulet tandoori et de la viande de bœuf qui révèlent toutes les saveurs de cette bière. Elle s'accorde avec des fromages à pâte molle à croûte lavée, tels que Cantal, Brie, Reblochon, Edam et Saint-Nectaire.

Artisanale, **ni filtrée, ni pasteurisée**, elle **ne contient pas de conservateur ajouté et de colorant**.

Un léger dépôt de levures est naturel dans ces bouteilles, apportant ainsi une conservation plus longue et n'affectant pas la qualité de la boisson. À ouvrir avec précaution et bien fraîche, cette bière peut mousser.

Vol. 6.5%
Format existant en 33 cl ou 75 cl
À conserver de préférence entre 8 et 10°C