

Brasserie Guillaume

Bière artisanale 1515 Blonde



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 blonde 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 Blonde

Dotée d'une belle robe dorée, la bière blonde a une bouche ronde, charnue, aromatisée avec **une touche de miel**. Son amertume est à la fois équilibrée et élégante.

La bière blonde s'accompagne parfaitement avec un carpaccio de thon au piment d'Espelette, des fromages à pâte pressée cuite, des sushis et des tartes aux fruits. À déguster à l'apéritif mais aussi à table avec une bonne tarte au Maroilles.

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%
Format existant en 33 cl ou 75 cl
À conserver de préférence entre 6 et 8°C