

Brasserie Guillaume

Bière artisanale 1515 Brune



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 brune 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 Brune

Cette bière brune procure des sensations de **velouté sucré en bouche** avec sa mousse crémeuse et généreuse. Elle révèle un **arôme de café et des saveurs de cacao**. Quant à son amertume, elle est plutôt douce et délicate. Cette bière est dotée d'une belle robe noire.

La bière brune peut s'accompagner avec un dessert chocolaté tel qu'un fondant au chocolat ou un moka, avec des huîtres et des coquillages, de la cuisine asiatique et des sushis, de la viande rouge et de la charcuterie fumée. Elle se marie également avec du fromage de chèvre.

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