



VIRÉE À PORQUEROLLES BLANCHE 5%

Bière blanche de soif par excellence. La rondeur et la faible amertume subliment les notes d'agrumes, de gingembre et de coriandre.
A boire très fraîche.

COMPOSITION

Bière de fabrication artisanale non-filtrée et non-pasteurisée.
Bière artisanale de triple fermentation, le dépôt de levure est normal et gage de qualité.

AMERTUME									
ALCOOL									
CORP									

INFOS PRATIQUES

INGREDIENTS

Eau, malts d'orge, de blé, houblon, levure, sucre, épices. **Contient du gluten.**

CONDITIONS DE CONSERVATION

Stocker debout à l'abri de la lumière.

DLUO > 24 mois.

CONDITIONNEMENT

33cl x12  75cl x6  Fût 30L 

