



BE EDELWEISS

LA SPÉCIALITÉ TOUTE PARTICULIÈRE, À L'ARÔME D'EDELWEISS

La Witbier blonde offre un plaisir singulier grâce à son affinage à l'arôme unique de l'edelweiss.

NOTES DE DÉGUSTATION

La BE Edelweiss est une bière fruitée et pétillante. Des notes d'edelweiss et d'épices marquent son caractère floral.

ACCORD BIÈRE-MET

Cette bière s'harmonise avec des plats de poisson comme la truite de rivière cuite au four avec du beurre aux herbes. Elle accompagne également très bien les desserts comme la tourte aux noix des Grisons.

ALCOOL

ARÔME DE HOUBLON

AMERTUME

ARÔME DE MALT

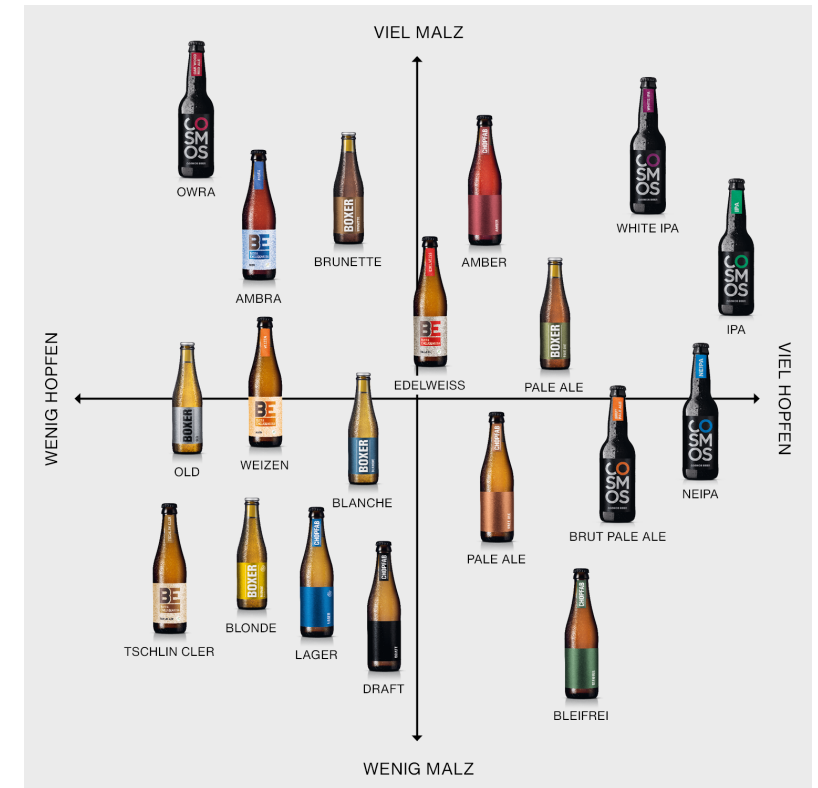
5.0 %



INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

STYLE DE BIÈRE	BIÈRE SPÉCIALE BLONDE
IBU	17
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	6-9°
ALLERGÈNES	MALT DE FROMENT, MALT D'ORGE
ENERGIE	190KJ/100ML
MALT	MALT D'ORGE ET DE BLÉ BIO
HOUBLON	HOUBLON SUISSE BIO
LEVURE	DE FERMENTATION BASSE
INGRÉDIENTS SPÉCIAUX	DES EDELWEISS DES GRISONS

POSITIONNEMENT DANS L'ASSORTIMENT



DISPONIBLE EN

- 33cl, bouteille sans dépôt/
- 4x33cl, bouteilles sans dépôt

