



BE WEIZEN

LE RAFRAÎCHISSEMENT DORÉ DES MONTAGNES GRISONNES

Cette bière de froment aux reflets dorés est brassée avec un produit exclusif: du malt de froment bio cultivé dans le Val Müstair.

NOTES DE DÉGUSTATION

De douces notes fruitées caractérisent cette bière de froment délicieusement rafraîchissante. Aromatique et corsée en fin de bouche.

ACCORD BIÈRE-MET

La combinaison BE Weizen et macaronis du chalet passe à merveille. Elle se marie aussi très bien avec de copieuses salades, de la volaille et des asperges.

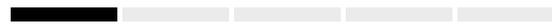
ALCOOL

5.4%

ARÔME DE HOUBLON



AMERTUME



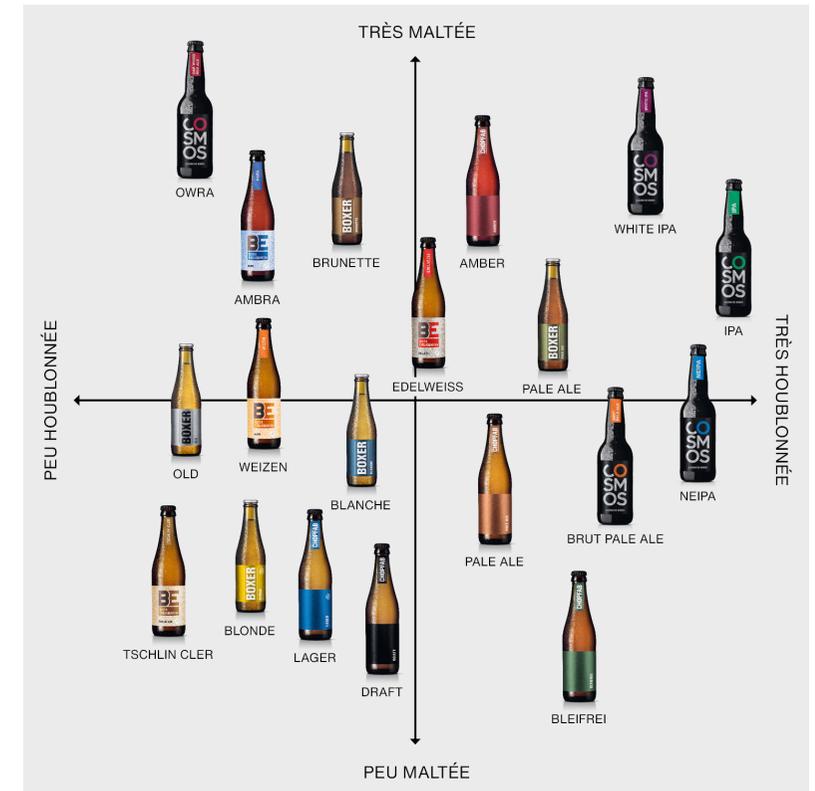
ARÔME DE MALT



INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

STYLE DE BIÈRE	BIÈRE DE FROMENT BAVAROISE
IBU	15
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	6-9°
ALLERGÈNES	MALT DE FROMENT, MALT D'ORGE
ENERGIE	190KJ/100ML
MALT	MALT DE BLÉ BIO, MALT D'ORGE "GRAN ALPIN" BIO
HOUBLON	HOUBLON SUISSE BIO
LEVURE	DE FERMENTATION HAUTE
INGRÉDIENTS SPÉCIAUX	EAU DE SOURCE DE MONTAGNE DE TSCHLIN

POSITIONNEMENT DANS L'ASSORTIMENT



DISPONIBLE EN

33cl, bouteille sans dépôt/

4x33cl, bouteilles sans dépôt

