



BOISSONS ARTISANALES

Depuis 1998

# BRASSERIE D'OLT

AVEYRON - FRANCE



## BIÈRE DE L'AUBRAC BLANCHE

Elle assiste à l'ouverture du printemps et vous accompagne tout l'été.

Sa faible teneur en alcool en fait une bière très désaltérante. Plongez vos lèvres dans sa mousse onctueuse et savourez. À boire fraîche de mars à septembre.

### Se boit bien fraîche

Cette bière élaborée à partir de deux types de houblon, d'épices parfumées (écorces d'orange douce, coriandre, gingembre et réglisse) et de deux souches de levure est brassée avec 50% de malt d'orge et 50% de malt de froment. Reprenez une gorgée... Bonne dégustation !

### Appréciez mieux nos bières

- Stockez-les de préférence debout
- Conservez-les dans un endroit frais
- Respectez les températures de dégustation
- Utiliser le verre approprié

### Caractéristiques

- Bière vivante sur lie
- Double fermentation, 4,5% Alc.
- Bière non filtrée et non pasteurisée
- Se boit de mars à septembre



BRASSERIE D'OLT

16, ZA de la Salle, 12130 Saint Geniez d'Olt  
brasserieholt.com