



BOISSONS ARTISANALES

Depuis 1998

BRASSERIE D'OLT

AVEYRON - FRANCE



BIÈRE DE L'AUBRAC BLONDE

Fine et peu amère, la complexité aromatique de cette jolie Blonde rappelle des saveurs d'abricot. Sa mousse est particulièrement onctueuse et elle se boit toute l'année.

Se boit bien fraîche

La bière de l'Aubrac Blonde est élaborée à partir d'une seule variété d'orge de printemps, de deux types de houblon, d'écorce d'orange douce et de souche de levure. Santé !

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, 5,8% Alc.
- Bière non filtrée et non pasteurisée
- Se boit toute l'année



BRASSERIE D'OLT

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