



Fiches Produits

Champigneulles

Continental Lager 5,5%



Bière blonde traditionnelle, issue d'une fermentation basse, parfaitement équilibrée apportant des notes florales et de fines saveurs de malt et de houblon.

L'amertume légère et ses fines bulles font de cette bière de couleur dorée un rafraîchissement bienvenu en toute saison

Robe: Jaune dorée, claire et limpide surmontée d'une mousse blanche et aérienne.

Nez: Note florale et amertume légère, saveurs fines de malt et de houblon

Saveur: Dominance des céréales. Arôme de malt et de houblon vert.
Amertume légère et douce. Parfaitement équilibrée, pétillance soutenue

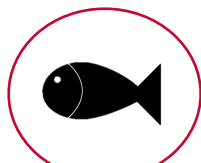
Idéal pour accompagner:



L'apéritif



Des crudités



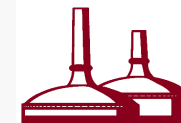
Du poisson



Des viandes
blanches



5,5% Alc



12,5° DP



16 EBU



8,5 EBC



- **Liste des Ingrédients** : Eau, **malt d'orge**, maïs, extrait de houblon,
- **Allergène : Gluten**
- **Formats** : 24 x 50cl boîte



Gencod	Format	Nombre de colis par couche	Nombre de couches par palette	Nombre de colis par palette	Nombre d'UVC par palette	Dimension palette
3700435101675	Boîtes 50 cl Code 22243	9	8	72	1728	80x120