



Fiches Produits

Champigneulles

Blonde 21 - 7,2%



Cette bière de dégustation de fermentation haute est brassée à partir d'eau de source et de matières premières choisit méticuleusement pour leurs qualités supérieures. Cette bière de garde est conservée 21 jours en cuve afin de lui apporter toute sa typicité.

A déguster bien fraîche pour profiter au maximum de l'effet désaltérant.

Robe : Jaune dorée, mousse blanche, onctueuse.

Odeur : Notes maltées intenses et de fruits jaunes.

Saveur : Bière moelleuse, arômes affinés en garde, notes biscuitées et épicées

Idéal pour accompagner :



L'apéritif



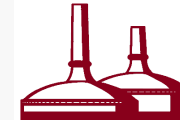
Viande rouge



Plateau de
fromage



7,2% Alc.



16,3° DP



30 EBU



7 EBC



- **Liste des Ingrédients.** eau, malt d'orge, blé, extrait de houblon, houblon
- **Allergène : Gluten**
- **Formats**
 - 6 X 75 cl bouteille



Gencod	Format	Nombre de colis par couche	Nombre de couches par palette	Nombre de colis par palette	Nombre d'UVC par palette	Type de palette
3700435101736	Bouteille 75cl Code 20192	21	5	105	630	80X120