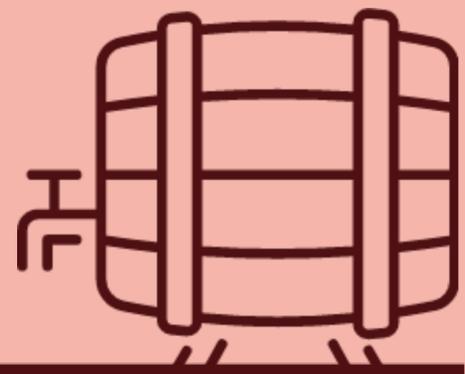




N°29 AMBRÉE BIO



Une bière typée 100% bretonne

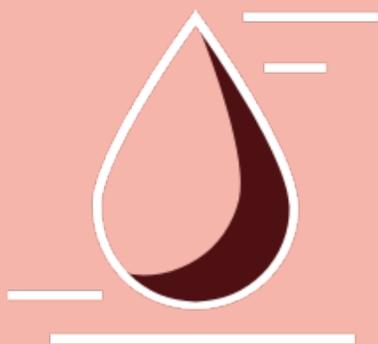
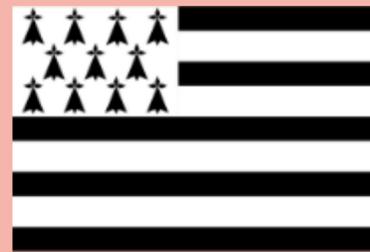
La N°29 Ambrée bio est une bière de dégustation. Au nez, les malts rôtis ressortent avec une touche de caramel. En bouche les fruits noirs et les épices s'équilibrent avec les notes de malts et l'amertume des houblons.



Les ingrédients de nos bières sont issus de l'agriculture biologique

De l'eau, du malt, du houblon, des épices et des levures

Soutenons nos producteurs locaux !
Nos bières N°29 sont fabriquées en Bretagne et avec des matières premières de Bretagne, une région riche qui sait mettre en avant son terroir et ses savoir-faire



6% vol d'alcool
EBC : 42
13,5 degré plato
Fermentation haute
Refermentation en bouteille
Disponible en 33cl et 75cl
Possibilité de sélection de pack découverte en 33cl

Fruité



Epices



Floralité



Amertume

IBU : 28



contact@saveurssansfrontieres.com
LIEU DIT STANG KERGOURLAY
29510 EDERN

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération."