



GIMME FRESH !

FROZEN FRESH HOP IPA - alc 7 % vol



MALTS

Malt pilsen , malt de blé, flocons d'avoine

HOUBLONS

Frozen fresh hop : Citra, Mosaic, Simcoe

LEVURE

Coastal Haze Ale Yeast Blend

AMERTUME

Faible : 20 IBU

Corps

2.8 P°



Blonde



Floral (houblons), litchi, agrumes (orange, pamplemousse), pin



Fruit tropicaux, mangue, litchi, citron vert, pin, fleur

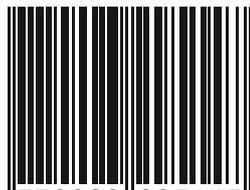


Poulet dakatine, tomme de vache affinée, tarte à la praline



44 CL Polykeg 30 L 30 L

À déguster entre 6 et 8°C
À Conserver au frais



3 770023 295147



Située dans le **bocage vendéen**, notre brasserie ouvre ses portes en **juin 2014**. Installée en plein cœur de la ferme familiale de La Muette et utilisant **les céréales cultivées sur la ferme**, son nom est déjà tout trouvé, ce sera **La Ferme-Brasserie La Muette**.

Mélange de **modernité** et de **tradition**, nos bières s'inspirent des méthodes traditionnelles ancestrales, mais aussi de la **nouvelle vague mondiale Craft beer**. Nous brassons des bières sur lie à partir de malts, de houblons, de levures et d'eau. Sans additif, sans conservateur, nos bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées.