



HOP DEEP - NELSON SAUVIN

SINGLE HOP - 7 % alc/vol



MALTS

Malt pilsen (orge de la ferme), malt de blé, flocons d'avoine

HOUBLONS

Nelson Sauvín

LEVURE

London Fog

AMERTUME

Modérée : 25 IBU

Corps

3 P°



Blonde trouble



Floral, agrumes, fruit exotique



Agrumes, abricot, raisin blanc, pin



Brochette de gambas marinées, tarte à l'abricot, chèvre à l'échalotte

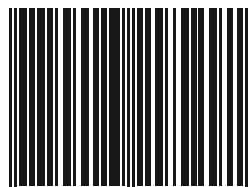


44 CL



30 L

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



3 770023 295291



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

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.