



LET'S GROOVE THE HAZE

HAZY DDH PALE ALE - 5,5 % alc/vol

HAZY DDH PALE ALE
LET'S GROOVE THE HAZE

Nelson Sauvin, Motueka, Rakau

44 cl | Alc 5,5 % Vol

Ingrédients : Eau, malts d'orge et de blé, flocons d'avoine, houblons et levure.

Température de dégustation : entre 6 et 8°C

À consommer de préférence avant :

À CONSERVER AU FRAIS

Bière brassée et mise en canette par :
FERME - BRASSERIE LA MUETTE
85390 BAZOGES EN PAREDS
www.brasserie-la-muette.fr

3 770023 295291

MALTS

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

HOUBLONS

Nelson Sauvin, Motueka, Rakau

LEVURE

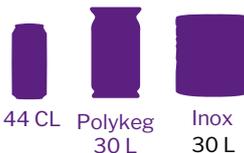
Coastal Haze Ale

COULEUR :

Blonde trouble

Notes de dégustation :

Floral, agrumes, raisin blanc, pêche



44 CL Polykeg 30 L
Inox 30 L

À Conserver au frais



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.