



# LA MUETTE

FERME-BRASSERIE



**Collaboration brassicole :**  
**BRASSERIE DES SAGNES**  
**FERME BRASSERIE LA MUETTE**  
Hazy Pale Ale - 6,2 % alc/vol

#### MALTS

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

#### HOUBLONS

100% cryo pop - Flavor blend

#### LEVURE

Verdant IPA

#### AMERTUME

Modérée : 20 IBU

#### Corps

2,3 P°



Blonde trouble



Fruits tropicaux



Fruits tropicaux, citron



Salade de chèvre chaud, brochette de poulet (barbecue), crumble mûres, mimolette (vieille)



33CL

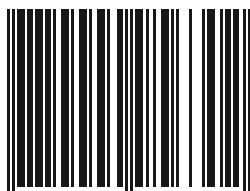


Polykeg 30 L



30 L

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



3 770004 956302



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.