

# LA MUSSE

## LA NEGRA BUCHE BEAT

WINTER SPICED MOCHA STOUT - 8,1 % alc/vol



### MALTS

Malt pilsen (orge de la ferme), malt caramel, malt carafa special 1 et 2, flocons d'avoine, orge torrifiée

### AUTRE

Lactose, café, cacao, cannelle, piment, noix de muscade, vanille

### HOUBLONS

Brewer gold, East Kent Golding

### LEVURE

US 05

### AMERTUME

Faible : 22 IBU

Corps  
6P°



Robe noire



Café, épices (cannelle), chocolat



Saveurs rondes, café, gruau de chocolat, cannelle, piment.



Crevettes à la noix de coco, agneau grillé, fromage «bleu», tiramisu, glace à la vanille



33 CL



30 L



20 L

À déguster entre 10 et 14°C

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 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.