



# FICHE PRODUIT

## Bière 14-18

Bière blonde du souvenir 5% alcool

Notre région Lorraine a été marquée à jamais dans son cœur et dans son corps par les violents affrontements de la Grande Guerre. Pour le centenaire de cette guerre, nous avons créé cette bière traditionnelle typique de Lorraine "14-18". C'est une bière blonde non filtrée avec une pointe d'amertume et un goût malté très agréable.

Cette bière est à la fois savoureuse et rafraîchissante : elle aurait certainement plu aux soldats dans les tranchées

**Description :** Bière blonde non filtrée de Lorraine. Fermentation haute 5% alcool vol.

**Composition :** Eau, Malt, Houblon, Levure

**Goût :** Amertume moyenne, maltée et levuré.

**Conservation :** entre 13°C et 15°C, à l'abri de la lumière et debout.

**Dégustation :** à 4-6°C dans son verre spécial.

### Données techniques

#### Bouteilles de 33cl

Non consignées, étiquette et contre-étiquette  
24 bouteilles par carton, DLUO : 18 mois  
Gencod bouteille 33cl : 3 76005 635092 0

#### Minifûts 5 litres

En acier, non consignées, étiquette  
4 minifûts/ carton, DLUO : 6 mois  
Gencod minifûts 5L: 3 76005 635093 7

#### Fûts 30 litres

En inox, consigné, étiquette sur capsule  
18 fûts/palette, DLUO : 18 mois



**LES BRASSEURS DE LORRAINE**

3, rue du Bois le Prêtre F-54700 PONT A MOUSSON

Tel : +33 3 83 80 02 64

Fax : +33 3 83 80 02 65

[www.brasserie-lorraine.com](http://www.brasserie-lorraine.com)