

Bière Gamote



Bière Spéciale de Lorraine
Arôme naturel de Bergamote

FICHE PRODUIT

Bière Gamote

Bière aromatisée à la bergamote 4,6% alcool

Pour le plus grand plaisir des amateurs de bière, nous avons associé deux ambassadeurs emblématiques de Lorraine : la bière et la bergamote. L'arôme naturel de bergamote donne à cette bière des notes très fraîches et rafraîchissantes.

Cette bière de blé finement aromatisée est très légère (4,6%) et peut être servie à l'apéritif ou après le dîner pour accompagner les desserts .

Description : Bière blanche aromatisée à la bergamote. Fermentation haute 4,6% alcool.

Goût : légère amertume, douceur maltée avec des notes de bergamote et citrus.

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

Dégustation : à 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 635085 2

Minifûts 5 litres

En acier, non consignées, étiquette
4 minifûts/ carton, DLUO : 6 mois
Gencod minifûts 5L: 3 76005 635075 3

Fûts 30 litres

En inox, consigné, étiquette sur capsule
18 fûts/palette, DLUO : 18 mois
Gencod fûts 30L : 3 76005 635046 3



Brasserie Artisanale de France



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