



# FICHE PRODUIT

## Loup Blond Bière blonde 5% alcool

Brasserie Artisanale de France

Nous avons créé la bière Loup Blond afin de rendre hommage à l'épice la plus connue de la bière : le Houblon. Cette bière est brassée dans la grande tradition des bières blondes de fermentation haute. La bière Loup Blond suit la loi de pureté : eau, malt, houblon et levure. Le pauvre bûcheron qui vient de faire les frais du "Loup blond" ne peut malheureusement pas savoir que cette bière légère de 5% est le fruit d'une grande attention de la part de nos maîtres brasseurs. Son goût malté provient d'un travail rigoureux du malt en salle de brassage. Son velouté harmonieux quant à lui est le résultat d'une levure spéciale et une maturation prolongée en cave de fermentation.

**Description :** Bière blonde de Lorraine, fermentation haute 5% alcool.

**Goût :** malté, levuré, houblonné.

**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 635006 7

#### Minifûts 5 litres

En acier, non consignées, étiquette  
4 minifûts/ carton, DLUO : 6 mois  
Gencod minifûts 5L: 3 76005 635062 3

#### 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.brasseurs-lorraine.com](http://www.brasseurs-lorraine.com)