FICHE PRODUIT

Noiraude

Bière Blanche 4,5% alcool

La bière Noiraude est une bière blanche pur malt, c'est à dire brassée avec du malt de blé et du malt d'orge blond. Le brassage est effectué par la méthode d'infusion ce qui confère à la bière son trouble naturel et son côté aromatique très développé.
Noiraude est peu houblonnée afin de garder à cette bière le côté désaltérant tant recherché par les amateurs de bières blanches. La fermentation est menée très rapidement sous pression pour garder au maximum les arômes délicats produits par la levure.
Les attentions particulières portées lors du brassage et de la fermentation font de cette bière blanche un produit trés désaltérant, mais néanmoins aromatique.

Description : Bière blanche de Lorraine. Fermentation haute 4,5% alcool vol.
Composition : Eau, **Malt de blé**, **Malt d'orge**, Houblon, Levure.
Goût : Légère amertume, douce saveur de céréales et nuances d'agrumes.
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 635004 3

Minifûts 5 litres
En acier, non consignées, étiquette
4 minifuts/ carton, DLUO : 6 mois
Gencod minifûts 5L : 3 76005 635063 0

Fûts 30 litres
En inox, consigné, étiquette sur capsule
18 fûts/palette, DLUO : 18 mois
Gencod fûts 30L : 376005 635044 9

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