

L'ANTIBIÈRE



Riviera Pale Ale

L'Antibièrè Blonde est une bière de fermentation haute, refermentée en bouteille, non filtrée et non pasteurisée. À la robe dorée, légère et fruitée, elle est rafraîchissante et sera idéale pour l'été. Sans amertume, son côté fruité est renforcé par ses houblons aux notes d'agrumes.

ALC. 4,5% VOL.



DISPONIBLE EN 33CL.



DISPONIBLE EN FÛTS DE 20 & 30 LITRES.

Profil de dégustation



Robe Or pale, opalescente, mousse blanche, bulles moyennes et abondantes.
EBC : 10



Simple et discret, notes fruitées



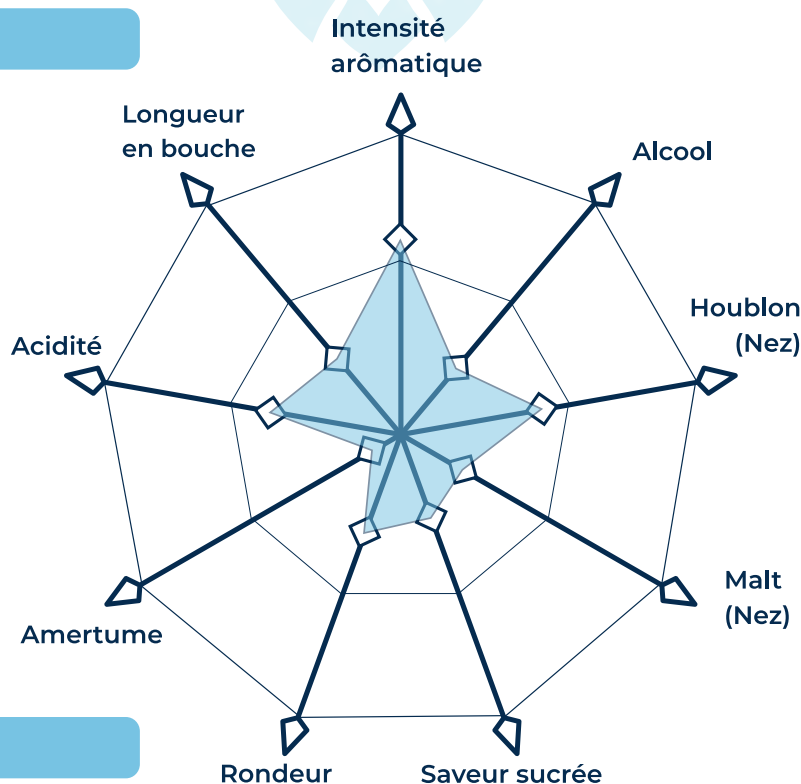
Corps relativement sec, faiblement alcoolisé, avec une pointe d'acidité finale.
Houblons aux notes d'agrumes.
Pétillance modérée.



Amertume : Quasi inexistante <10 IBU



Température de service :
Très fraîche 6 à 8°C



Ingrédients



MALTS : Pale Ale, Pilsen 2RP, Cara Blond, Avoine.



HOUBLONS : Amarillo, Cascade, Citra



LEVURE : US-05 ou S-04

Tous nos malts sont d'origine France. Tous nos malts, houblons et levures sont garantis sans OGM.

Suggestions d'accords mets-bières

- Poissons, volailles, fruits de mer et légumes grillés.
- Salades estivales.
- Fromage frais.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

