

# BRASSERIE DU LARZAC

## BIERE DE GARDE BRASSEE A LA FERME

C'est dans le Sud Aveyron, sur le causse du Larzac où la nature est restée sauvage et préservée, que la Bière du Larzac forge son caractère.

Elle est brassée à l'ancienne par infusion de pur malt et de houblon, produits en partie sur la ferme.

La Bière du Larzac est artisanale, de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée.

Sa refermentation par levure, en bouteille ou en fût, en fait une bière de garde aux saveurs multiples et agréables.

Conditionnée en bouteilles de 75 cl, 33 cl et en fûts de 30 l (avec son matériel de tirage)

Nos bières, non filtrées et non pasteurisées peuvent présenter un dépôt dû à leur fabrication sur lie.

Conserver la bouteille debout. Servir avec délicatesse entre 8° et 12°. Ne contient aucun additif.

	33CL	PACK 3 X 33CL	CAISSE DE 24 X 33CL	75CL	CAISSE DE 12 X 75CL	FÛT DE 30L
BIERE BLONDE "DEVEZ" 5°	1,50 €	4,50 €	36,00 €	3,00 €	36,00 €	75,00 €
BIERE AMBREE "RAJAL" 5°	1,50 €	4,50 €	36,00 €	3,00 €	36,00 €	75,00 €
BIERE BRUNE "BRAQUE" 6°	1,60 €	4,80 €	38,40 €	3,20 €	38,40 €	90,00 €
BIERE BLONDE "SAUVAGE" 6,5°	1,60 €	4,80 €	38,40 €	3,20 €	38,40 €	90,00 €

PACK 33CL DECOUVERTE "BLONDE, AMBREE, BRUNE : 4,50€

VINAIGRE DE BIERE 50CL : 3,50€

