

BIÈRE BRUNE BIO - 5.5 %VOL.

Nox se démarque par sa rondeur en bouche, sa générosité et sa fine amertume. Ses arômes balancent entre le café et le chocolat, une vraie douceur.

Nos ingrédients :

L'EAU

L'eau que nous utilisons est pompée à Dému à quelques 700m de profondeur.

LE MALT

Malt Pilsen pour la base de la recette, malt de caramel, malt chocolat et flocons d'avoines.

LE HOUBLON

Target (houblon amérisant)

Tradition (houblon aromatique)

DEGUSTATION

A boire autour de 9°C pour apprécier au mieux sa douceur. Idéal avec les fromages de caractère. Nous recommandons de la boire dans un fauteuil un soir de travail harassant.



Identification bouteille :

Gencode : 3770009623179

Contenance : 33 cl

Poids : 550 g

Identification carton :

Contenance : 12 x 33 cl

Poids : 6.90 kg

Dimensions : h 23.5cm x L 23.8 x P 18.6