



La Burdigala

Bière bio



Stout Cacao



Alcool: 5°

Couleur: 90 EBC (noir profond)

Amertume: 16 IBU (douce)

Parfum:

Arômes nets de cacao et café avec une touche fruité

Goût:

Goût "soyeux" grace à l'avoine et assez complexe, dominé par les malts torrifiés tendant vers des saveurs de café/chocolat avec une touche fruitée et un "grillé" en fin de bouche.

Accords Mets/Plats:

La Stout Cacao est très bien servie en fin de repas pour finir en douceur sur une note chocolatée ou par accompagner des desserts.

Service:

- DANS UN VERRE !
- Doucement et pas "tête en bas" pour éviter de verser le dépôt de levure du fond de la bouteille
- Frais (10°) mais pas "frappé" au risque d'anesthésier goûts et parfums

Ingrédients/ Ingrédients issus de l'agriculture biologique*:

Eau, levure, malt d'orge* et froment*, flocons d'avoine*, houblons*, sucre de canne*

Conservation:

Les bouteilles doivent être conservées debout, au frais, à température constante et à l'abri de la lumière.

Eau, levure, malt d'orge et froment, flocons d'avoine, houblons, sucre de canne