



Brasserie Artisanale Ratz



Ambrée

Concours Général Agricole de Paris : médaille d'argent 2012

Savoureuse et goûteuse, cette bière artisanale vous amènera vers des arômes complexes aux saveurs de caramel qui font de cette ambrée l'une des préférées des amateurs.

Sous sa robe cuivrée se dévoile un pétillant naturel issu de sa fermentation haute. Brassée par l'infusion d'un mélange justement dosé de malt blond et de malt caramel, additionnée de houblon aromatique, cette ambrée artisanale vous fera découvrir une autre définition de la bière.

Ingredients : Eau, malt d'orge, houblon et levure.

Alcool : 5% vol.

Température de dégustation : 8 à 10°C



Bouteille
33 cl



Bouteille
75 cl



Fût
30 l

BRASSERIE ARTISANALE RATZ

725, avenue Saint-Exupéry
Parc d'activités de Cahors-Sud
46230 Fontanes

Tél. : 05 65 53 05 63 - Fax : 05 65 53 05 31

Mentions légales - Accessibilité et validité - Réalisation : N124 agence de communication