

Brasserie Artisanale Ratz

Blanche

Fraîche et désaltérante, cette bière artisanale vous fera découvrir une vaste gamme d'arômes épices aux accents fruités et d'agrumes.

Ces levures si particulières font de cette blanche une bière très appréciée, tant par des dégustateurs avertis que débutants.

Sous sa robe jaune pâle et naturellement trouble, se dévoile un pétillant naturel issu de sa fermentation haute. Brassée par l'infusion d'un savant mélange de malt blond et de malt de blé (froment), agrémentée d'épices et de houblon, cette blanche artisanale vous fera découvrir une autre perception de la bière.

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

Alcool : 5% vol.

Température de dégustation : 6 à 8°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