



Bière ambrée bio aux algues 75 cl



Référence :3539430000412

Prix :6.50 €

Descriptif :

Bière artisanale biologique de fermentation haute, refermentée en bouteille : première fermentation dans la cuve de fermentation, puis deuxième fermentation en cuve de garde, en cave.

Refermentation dans la bouteille après adjonction de levures et de sucre de canne bio. Pas de filtration. Degré: 6,5° alcool.

Bière brassée à partir de produits naturels de très grande qualité : eau, malts bio, houblon bio, épices bio, algues, levure. Sucre de canne bio pour la refermentation.

Certifié FR-BIO-01

L'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

L'achat de bières sur notre site est interdit aux moins de 18 ans en France. Une vérification sera faite avant expédition des marchandises. Merci de votre compréhension.

[Lien vers la fiche du produit](#)