



LA TROP®

- AMBRÉE -

BIÈRE AMBRÉE - 330 ml - 6,6% vol./alc.

LA TROP® AMBRÉE, une recette à l'Esprit de Provence, fait honneur aux vrais amateurs de bière, à la recherche tant d'une douce ambiance provençale, que d'une typicité forte et racée. Nous nous sommes inspirés d'authentiques recettes provençales, composées de multiples malts, pour retenir l'alliance précise de malts d'orge, de blé et d'avoine, complémentaires et riches. Cette bière ambrée spéciale, de fermentation haute, est brassée avec 3 malts affinés avec un Coup de Feu précis. Cette combinaison de malts compose avec harmonie ce profil affûté et généreux.

Nous avons créé notre petite Brasserie à Saint-Tropez, en 2011. Nous sommes maintenant en cours d'installation à Hyères-les-Palmiers, dans l'attente de notre nouveau matériel et toujours avec un Service Qualité garantissant la régularité de nos productions.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est ambrée, avec quelques reflets cuivrés, brillante. La bulle est fine et très régulière. La mousse est généreuse, aux teintes acajou.

Le nez est gourmand et puissant. La première attaque, maltée, laisse la place à des parfums de fruits compotés. Puis des parfums de caramel viennent compléter cette harmonie.

La bouche est galbée, riche. On retrouve ces arômes de caramel, de noisettes, d'amandes. On est surpris par un souvenir de pralines enrobées (ces chouchous que l'on croque parfois sur ces plages ensoleillées).

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Avec des mets relevés provençaux comme des sardines grillées, une anchoïade, ou même du gibier en daube.

S'associe très bien à des plats exotiques : poulet coco, travers de porc au caramel, poulet tandoori.

Vous pouvez prolonger cette bière ambrée sur le fromage, plus particulièrement avec des pâtes molles comme le Maroilles, le Pont-l'évêque, le Munster.

Servir frais (6-8°C)



PACKAGING		poids	dimensions	EAN13
bouteille	RING PULL	0,545 kg	h: 23- diam: 6	3 770 004 844 159
CT bouteille individuelle	12 bouteilles	13,3 kg	Lxlxh : 18x25x24	3 770 004 844 364
Palette bouteille individuelle	6 couche = 108 ct 1296 bt	720 kg	Lxlxh : 120x80x155	3 770 004 844 371
Fûts	30L Key Keg	31,4 kg	Diamxh : 40,0x43,4	3 770 004 844 388
Palette fûts	24 fûts	760 kg	Lxlxh : 180x80x180	3 770 004 844 395

DLUO : 24 mois / bouteille – 12 mois / fût (4 semaines après perce)