






# LA SAINT LANDELIN BLONDE 6,5% - *Bière Blonde de Haute fermentation de type « Abbaye »*

	FRANCAIS	ENGLISH
	Jaune dorée	Gold
	Notes maltées caramel Pointes fumées et fruitées	Notes malted caramel, smoked and fruity
		
	Entre 6 et 8°C	Between 6 and 8°C
		



#### Ingrédients:

Eau, malt d'orge, blé, sucre, sirop composé (sirop de fructose-glucose, sirop de sucre inverti, sucre caramélisé), houblons.

Water, barley malt, wheat, sugar, composed sugar (fructose-glucose syrup, invert sugar syrup, caramelized sugar), hops.



Paramètres / Parameters	Valeurs / Values
Densité apparente / Density (°P)	3,5
Couleur / Colour (EBC)	15
Alcool / Alcohol (%)	6,5
Amertume / Bitterness (EBU)	24