






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

	FRANCAIS	ENGLISH
	Ambrée	Amber
	Notes maltées caramel Pointes fumées, grillées et fruitées	Notes malted caramel Smoked, grilled 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)	3,2
Couleur / Colour (EBC)	28
Alcool / Alcohol(%)	6,5
Amertume / Bitterness (EBU)	27