



Bière de fabrication traditionnelle

Un très beau caractère pour cette brune laissant scintiller des reflets rubis. Derrière son nez finement fumé, elle offre des arômes maltés, grillés suivi de notes chocolatées, torréfiées et de céréales. Les arômes de houblons et l'amertume plutôt subtile viennent parfaire le tout. Une vraie gourmandise !

Brasserie La Tête Dure
Parc d'activités du Val Coric - 5, rue du rocher
Pépière d'entreprises Bat. 2 • 56380 Guer
www.brasserieletetedure.com

Ingrédients : eau, malt d'orge*,
malt de blé*, houblon*, levure.
*Produits issus de l'agriculture biologique



certifié par FR-BIO-13
AGRICULTURE UE/NON UE



PENN-KALET

l'Effrontée

Bière brune fumée type Porter



A consommer de préférence avant le :



Alc. 5,6%

Vol. 75cl