

Bière des Ours

DESRIPTIF

L' Ours Polaire est une triple extra forte titrant 10 % d'alcool. C'est une bière chaleureuse dont la richesse aromatique de l'alcool et des esters de fermentation est balancée par une sucrosité résiduelle qui lui donne de la rondeur. A la dégustation, l'amertume est fine et les arômes de houblons subtils.

Comme sa petite sœur la Bières des Ours, l'Ours Polaire est refermentée en bouteille avec du miel.

Elle tient son caractère du mariage complexe des malts et des sucres à partir desquels elle est brassée

INGRÉDIENTS

Eau, Malt d'orge, Houblons, Levure, Sucre, miel, Epices

DÉGUSTATION

ASPECT : l'Ours Polaire présente une robe légèrement trouble et une couleur blonde dorée.

NEZ : Au nez, elle révèle de subtils arômes de coriandre, de miel et d'ester fruités.

BOUCHE : en bouche, la chaleur de l'alcool et des arômes de fermentations tapisse le palais dès la première gorgée. Sa sucrosité atténue le côté vineux de l'alcool pour lui donner plein de rondeur

Conviviale, chaleureuse, équilibrée et digeste, on la consomme entre amis accompagnée d'un bon fromage d'abbaye ou un fromage à pâte dure mi-vieux. C'est une bière d'hiver à consommer avec prudence pour éviter la chute de barrique. Attention ! C'est bon !

10 % ALCOOL/VOLUME

SPÉCIFICATIONS PRODUITS & DONNÉES LOGISTIQUES

Carton one way = COW

UNITÉ CONSOMMATEUR						DONNÉES LOGISTIQUES								
TYPE DE BOUTEILLE	FORMAT EN CL	EAN	TYPE DE BIÈRE	DEGRÉ PLATO	TX ALCOOL	PALETTISATION		POIDS		DIMENSIONS EN M		QUANTITÉ D'UNITÉ CONSO		
						Cautionné	COW	Cautionné	COW	L / l	Hauteur cautionné	Hauteur COW	Cautionné	COW
Steinie	33	5411879 151604	Triple	20	10		72 cartons (12x6) de 24 bouteilles		1080 kg	1,20/1		1,7		1728