



## Bière Quöllfrisch boîte 24 x 50 cl



Numéro d'article 88317

Caractéristiques du produit

Bière normale

La Quöllfrisch hell se caractérise par sa douceur et son léger fruité. Elle est brassée à partir de malt de Pilsen pur et de trois variétés de houblon différentes provenant de Stammheim et de Hallertau. Le stockage dans la cave à roches, qui peut durer jusqu'à trois mois, confère à la bière son équilibre.

Goût : corsé, frais et fruité, accentué par la levure

Teneur en alcool : 4,8 % vol.

Couleur : claire, jaune doré

Température de dégustation optimale : 4 - 6 °C

Moût primitif : 11° Plato

Unités d'amertume : 18 IBU

La Quöllfrisch hell s'accorde parfaitement avec les soupes, les plats froids, les canapés, les pâtes, les rôtis épicés, les plats végétariens, la volaille, les fromages à pâte molle, les desserts aux noix et aux amandes.

Liste des ingrédients : eau de source, malt d'orge, houblon

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2026