

AROMATISÉES • BIÈRE À LA FARINE DE CHÂTAIGNE • CORSE

PIETRA

Pietra Ambrée

Bière à la farine de châtaigne • Corse • 6° • 20 L / 33 cl

Visuel non disponible

Elle est brassée selon des méthodes traditionnelles et artisanales de brassage, à partir d'un mélange de malts sélectionnés et de farine de châtaigne Corse. Puissante et délicate, charpentée et moelleuse.

CARACTÉRISTIQUES

Style	Bière à la farine de châtaigne
Pays • Région	Corse
Brasserie	Pietra
Degré	6°
Formats	20 L
	33 cl
Conditionnement	Verre, Fût

LA MAISON

Pietra • Blondes • Aromatisées • Spécialités

Brasserie corse fondée à Furiani au milieu des années 1990, Pietra s'est fait connaître avec sa bière ambrée à la farine de châtaigne. Elle élabore aujourd'hui une gamme complète inspirée des produits de l'île.

AUTRES RÉFÉRENCES DE LA MÊME MAISON

Pietra	Spécialités • 6° • 20 L, 33 cl • Corse
Pietra Bionda	Blondes • 5.5° • 30 L • Corse
Pietra Blanche	Blanches • 5.5° • 33 cl • Corse
Pietra Blonde Bio	Blondes • 5.5° • 20 L, 33 cl • Corse
Pietra Limoncella	Aromatisées • 6° • 33 cl • Corse
Pietra Session IPA	IPA et brunes • 4.5° • 33 cl • Corse