

SPÉCIALITÉS • BIÈRE À LA FARINE DE CHÂTAIGNE • CORSE

Pietra

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



Mélange de malts sélectionnés et de farine de châtaigne Corse, la Pietra est dense, longue en bouche et un arôme en bouche intensif et bien équilibré.

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 Ambrée	Aromatisées • 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