



Piment

Alc. 4,0% Vol.
Bouteilles :
33cl
Futs :
Non

Piment - Arranomendika Lamina

Descriptif global

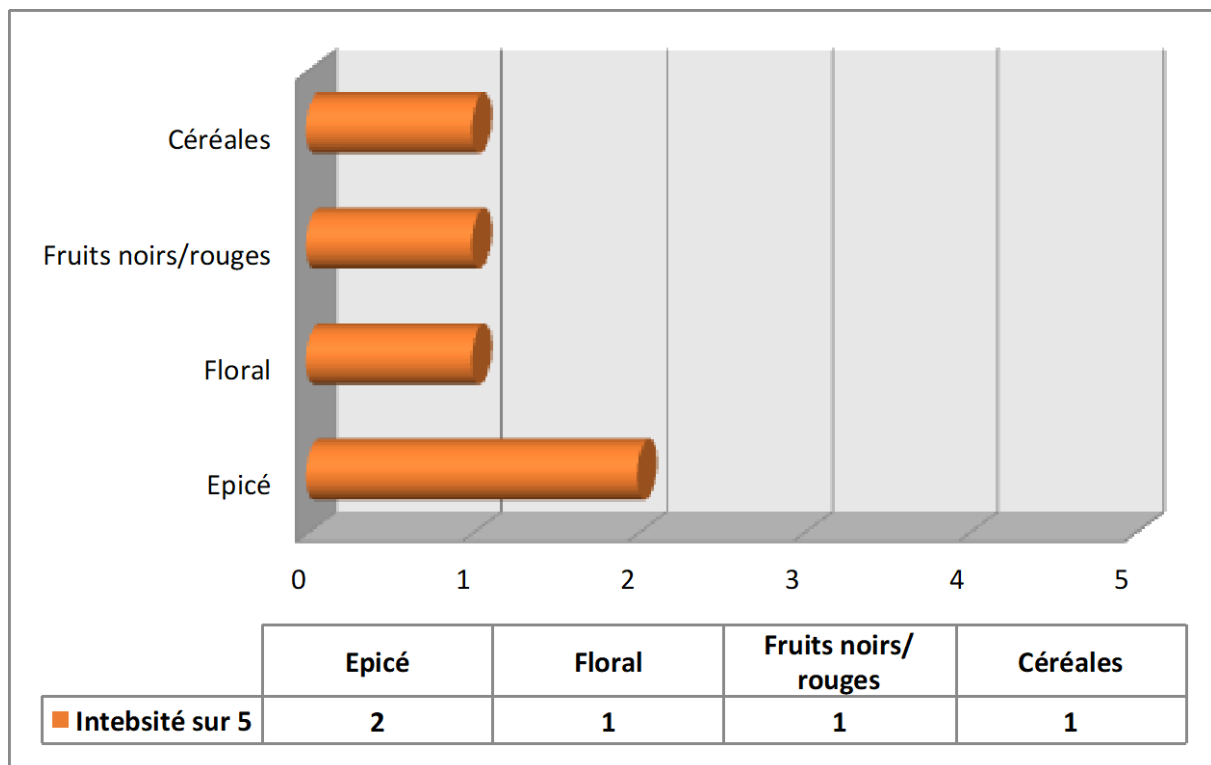
Une bière de couleur jaune dorée, légère, peu amère et finement pimentée.

Visuel

Bière dotée d'une robe de couleur jaune dorée, limpide présentant une fine mousse blanche.

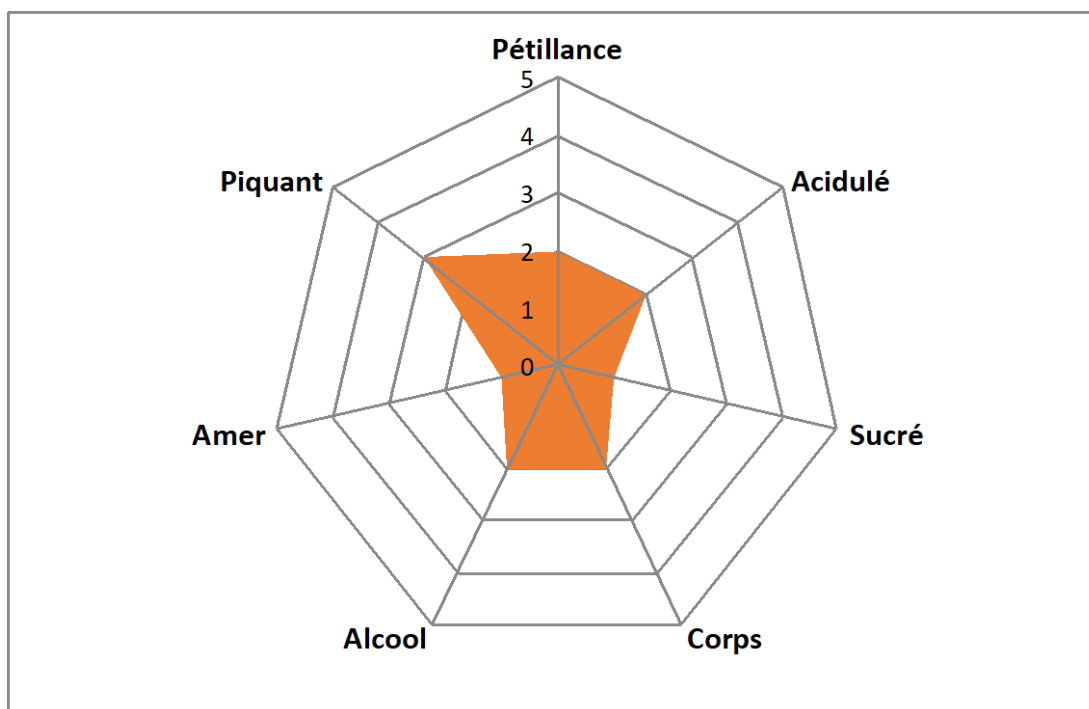
Odeurs et Arômes

Elle développe à la fois des notes épicées (clou de girofle, poivre et piment), fruitées (fruits rouges), florales et de céréales.



Saveurs et Sensations

Dotée d'une bonne pétillance, elle est légère et doucement acidulée, faiblement amère et subtilement pimentée.



Esprit de la bière

Après de longues recherches et autant d'essais, Etxeko Bob's Beer fut la première brasserie à lancer une bière au Piment d'Espelette, une épice locale connue à travers le monde entier. Notre bière met en valeur les qualités organoleptiques du piment : des arômes de foin et de tomate, mariés avec un piquant fruité, léger et progressif. Très apprécié pour l'apéritif, à table et en cuisine, notre bière au Piment d'Espelette est même proposée par certains de nos revendeurs comme « l'aphrodisiaque basque » !

Étiquette

Arranomendiko Lamina, ou la Nymphé de Mondarrain, rappelle le mythe des nymphes bloquées dans des grottes sur les hauteurs du Mondarrain, la montagne qui se dresse au pied d'Espelette. Le seul moyen pour une nymphe de s'évader de sa grotte était d'attirer un homme pour l'accompagner jusqu'en bas de la montagne. L'étiquette représente une « attirance pimentée ».

Pour passer vos commandes merci de nous contacter

05 59 27 70 39

contact@etxekobobsbeer.fr

www.etxekobobsbeer.fr

69 rue Francis Jammes, 64240 Hasparren