



BIERE "KIPPER" BLONDE ET NOIRE



Présentation

C'est une tradition qui nous vient tout droit du Nord de l'Europe, Norvège, Ecosse, Suède, Danemark...

Les eaux riches de Saumons et de Harengs, capturés en grand nombre par les pêcheurs côtiers, obligeaient les hommes à saler et fumer le poisson pour le conserver. Et c'est avec de la bière qu'ils accompagnaient les recettes de poissons fumés, et ce depuis bien longtemps.

Et cette association « bière et poisson fumé » confine au sublime. Avec nos poissons, découvrez cette bière élaborée par notre ami Artisan Brasseur en Pas-de-Calais : Christophe NOYON.

Tous les parfums s'entrechoquent, vos papilles s'émoustillent, votre palais s'enchant de l'amertume maîtrisée de la bière, du boisé-salé du poisson fumé sorti de nos ateliers de fumaison.

Goûtez à ce mariage de la chair tendre, pleine de saveurs de nos poissons fumés, et de la bière à kipper.

Notre suggestion

Bière blonde : à consommer en accompagnement des poissons et crustacés.

Bière noire : à consommer en accompagnement de poissons fumés et huîtres.

**Le conseil santé
du saurisseur**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé





Désignation

Date de création :	14/08/2018	Page :	2/2	Code article :	1468-1469
Date de révision :		Ref :		Gencod :	3461820600011-3461820600028

Transport et conservation

A conserver debout, à une température inférieure à 15°C et à l'abri de la lumière - Température de dégustation : entre 8 et 10°C.

DLUO garantie à réception :	1 an
DLUO totale :	2 ans

Composition

Ingrédients :

Kipper Blonde : Eau, Orge maltée, houblon aromatique, levure et glucose (pour la re-fermentation).

Kipper Noire : Eau, orge maltée, orge grillée, cassonade brune, houblon aromatique, levure fraîche et glucose (pour la re-fermentation).

Profil aromatique

	Bière blonde	Bière noire
Nez	aromatique, fruité, herbacé (foin)	herbacé, tourbé
En bouche	douce, ronde et fruitée (fruits à noyau, pêche)	douce, grillé, chocolat amer, café
Final	bâton de réglisse	
Amertume	faible	

Caractéristiques

Bière 100% malt (blonde) / Bière de type Stout (noire)
Bière re-fermentée en bouteille
Non filtrée, non pasteurisée

Type de bière :


Bière blonde spéciale : 6% Alc. Vol
Bière noire : 5,4% Alc. Vol

Logistique et conditionnement

Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Volume net (en cl)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	1,35	75	75	75	320	bouteille en verre
Carton	6	8,1	450	240	160	310	
Palette	540	749	40500	1140	980	1110	

Rédacteur

Consignes de tri

Nom	Davina Mille - Responsable Qualité	  OUI
-----	------------------------------------	--