



Bière "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'enchantent 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.

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 :	04/08/2021	Ref :	C-D-N92-N93	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 :				Profil aromatique			
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).					<i>Bière blonde</i>	<i>Bière noire</i>	
				<i>Nez</i>	aromatique, fruité, herbacé (foin)	herbacé, tourbé	
				<i>En bouche</i>	douce, ronde et fruitée (fruits à noyau, pêche)	douce, grillé, chocolat amer, café	
				<i>Final</i>	bâton de réglisse		
				<i>Amertume</i>	faible		
Caractéristiques				Type de bière :			
Bière 100% malt (blonde) / Bière de type Stout (noire)				Bière blonde spéciale : 6% Alc. Vol			
Bière re-fermentée en bouteille				Bière noire : 5,4% Alc. Vol			
Non filtrée, non pasteurisée							
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			