



Brasserie Angel

*Bières biologiques 100 % pur malt et eau filtrée, aux goûts et saveurs authentiques.
Fabriquées de façon artisanale à Mozé sur Louet, dans le Maine et Loire.*

Issue d'une volonté éthique et responsable, les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique, les levures sont certifiées non OGM et les étiquettes sont réalisées à partir d'encre végétales dans une imprimerie verte.

La brasserie fabrique tous ses malts (micro malterie), à partir d'orge biologique française, et travaille en relation avec 2 agriculteurs du Maine et Loire, afin de privilégier l'orge locale. Une houblonnière vient d'être récemment plantée sous le mode de production biologique.

Les bières sont de fermentation haute, avec une refermentation naturelle en bouteille. La méthode de fabrication s'appuyant sur des procédés issus du brassage traditionnel. Elle donne des bières aux saveurs douces, aux notes fleuries, goûteuses et à l'amertume peu marquée qui sont généralement peu chargées en gaz carbonique, d'où les fines bulles. Ce sont des bières présentant des robes de couleurs blanche, blonde ou légèrement ambrée et une mousse fine et blanche.

Elles sont non filtrées, ni pasteurisées, exempt d'agent de tenue de mousse, de colles ou autres améliorants. Elles peuvent laisser apparaître un léger trouble et un dépôt naturel.

L'eau utilisée pour le brassage des bières est filtrée grâce à un procédé de filtration en plusieurs étapes (série de filtres naturels successifs): filtre céramique, charbons actifs, silice naturelle, roches volcaniques...

On obtient ainsi une eau de meilleure qualité, proche d'une eau de source, apportant un aspect plus léger en bouche et un côté désaltérant lors de la dégustation des bières.

Elles se consomment à plus haute température que des bières industrielles, généralement entre 8 et 12°C, aussi bien seule que servies à table.

