



TANAISIE

La série Forestière du Naufrageur vous offre des bières qui mettent en valeur des ingrédients typiques du terroir gaspésien afin de créer des produits aussi uniques que savoureux. Le côté forestier de cette double blanche est enrichi par la tanaisie. Elle donne un parfum légèrement citronné et camphré. Le sirop d'érable fait ressortir des arômes sucrés et boisés qui se marient bien au style belge de cette bière. On y retrouve aussi de subtiles notes d'agrumes confits dont l'amertume s'équilibre avec le reste de l'assemblage des saveurs.

INGRÉDIENTS

Eau/water, orge/barley*, blé/wheat*, sirop d'érable/maple sirup*, houblon/hops, écorce d'orange/orange peel*, tanaisie/tansy, coriandre*/coriander*, levure/yeast. (*Bio/Organic)

Certifié par / Certified by Ecocert Canada.

LE NAUFRAGEUR

586, BOULEVARD PERRON
CARLETON-SUR-MER, QC G0C1J0



1. *tanacetum vulgare*

TANAISIE

DOUBLE BLANCHE À LA TANAISIE BIO / ORGANIC



6 64732 00793 7

473 ml

Bière forte / Strong beer

7,2 % alc./vol.

LE NAUFRAGEUR

NOM	Tanaisie
STYLE	Double blanche à la tanaisie
CERTIFICATION BIOLOGIQUE	OUI / Certifié Bio par Ecocert Canada
% alc./vol.	Bière forte à 7,2%
CLASSEMENT SÉRIE	Forestière
DESCRIPTION	Le Naufrageur introduit des ingrédients du terroir gaspésien. Cette bière toute en saveurs est belge de style mais typique d'ici de par le choix de ses ingrédients. En effet, le sirop d'érable et la tanaisie lui confèrent des notes de camomille, de forêt, de cannelle et d'agrumes confites, ce qui lui donne un goût unique.
INGRÉDIENTS	Eau, orge*, blé*, sirop d'érable*, houblon, écorce d'orange*, tanaisie, coriandre*, levure. *Bio
COULEUR	Blonde voilée.
NEZ	Tanaisie (camomille, cannelle, savon).
GOÛT	Camomille, forestier, cannelle, amertume, agrumes confits.
FORMAT	473 ml
DURÉE DE VIE	24 mois
No. CODE-BARRE	664 732 007 937



6 64732 00793 7