

# Brasserie



## Uberach

Tout en rondeurs gustatives, l'ambree Uberach résulte du savant brassage de malts un tantinet torrifiés, au point de lui tisser une robe de reflets d'or baltique.

Aromatique, sa souche de levure dûment sélectionnée lui confère de délicates notes épicées qui chantent en bouche comme une mélodie dédiée au plaisir. Aussi précieux que l'ambre de jadis, ce pain liquide se fait nourricier qui rend hommage à l'esprit des brasseries du Val de Moder venu rappeler, d'au-delà de l'eau limpide qui le compose, qu'en ces lieux bénis des dieux de la gourmandise, qualité rime avec convivialité.

*bière d'ici  
et d'aujourd'hui*



# Bière Ambrée

BIÈRE DE SPÉCIALITÉ, APÉRITIVE & GUSTATIVE  
DE FERMENTATION HAUTE, NON FILTRÉE, NON PASTEURISÉE  
DOUBLE FERMENTATION (BIÈRE SUR LIE)  
PUR MALT D'ORGE ET HOUBLONS D'ALSACE  
BIÈRE DOUCE AUX LÉGERS ARÔMES DE MALT CARAMEL  
À DÉGUSTER À 8°C

Contenance	50 cl
Poids net	0,5 kg
Poids brut	0,9 kg
Dim. Bouteille	Ø75 - H 240 mm
Code EAN	



Nature du suremballage	carton 12 btles
Poids net du suremballage	6 kg
Poids brut du suremballage	11 kg
Dim. ext. du suremballage	L.305 x l.230 x H.142 cm
Nbre de colis par palette	780
Nbre de cartons par palette	65
Nbre de couches par palette	5
Dim. palette	L.120 x l.80 x H.138 cm
Fût	20 et 30 litres
Plongeur	tête ronde type A

Facing éditable



**Brasserie Uberach**  
30 Grand Rue  
67350 UBERACH  
tél 03 88 07 07 77  
fax 03 88 07 80 92  
brasserie.uberach@wanadoo.fr  
www.brasserie-uberach.com

