



A la découverte des Bières artisanales et de Printemps avec l'Union des Brasseurs du Grand Est et le Salon du Brasseur !

En cette saison, une belle occasion pour découvrir la bière de Printemps...

Véritable ambassadrice de la région Grand Est, région brassicole et productrice d'orge de brasserie, la bière de printemps est brassée à l'automne et est conservée pendant 3 mois grâce au froid naturel de l'hiver. Son originalité provient de la fraîcheur de ses matières premières : le houblon récolté et le malt issu de la dernière orge moissonnée.

Cette bière de saison se caractérise par ses notes fruitées et florales, plutôt douce avec ses saveurs printanières.

Vous pourrez aussi apprécier une large gamme de bières artisanales pour tous les goûts.

- il vous suffit de participer au grand jeu FB en répondant aux questions **du 10 avril au 8 mai avec 40 bons de 15 €** à gagner chaque semaine sur

<https://www.facebook.com/UniondesBrasseursduGrandEst>

pour découvrir et déguster les bières des adhérents de l'UBGE !

Liste des brasseries adhérentes sur www.ubge.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Contact presse :

Sonia Rigal - soniarigal.communication@gmail.com - Tél : 06.09.46.28.88