

APPENZELLER GLÜHBIER BIER HA 6 X MW 6° 75CL



75cl

Fabricant

Appenzeller

Titre alcoométrique

6 %

Processus de fabrication

Le processus de fabrication de la bière chaude Appenzeller allie des techniques de brassage traditionnelles à des innovations de saveur modernes : les meilleurs ingrédients et un assaisonnement soigné avec des arômes festifs tels que la cannelle et les clous de girofle offrent une expérience gustative intense et caractéristique. Ce procédé artisanal est poursuivi avec beaucoup de passion et de dévouement dans notre entreprise familiale, afin d'apporter à chaque gorgée une touche de tradition et de joie festive.

4.40

(y compris la TVA)