

# COCOMIETTE

BIÈRE — AU PAIN



## MICROCLIMAT - PILS AU PAIN

*Alc 3% vol*

La **Microclimat** est une bière PILS extra légère, aux arômes fruités, et parfaite pour les jours à forte température. Elle se marie bien avec tout type de plat, et notamment en apéritif, avec les **fromages** à pâte dure, ou de la **charcuterie** ! Au minimum 25% des Malts sont remplacés par de la chapelure de pain invendu.

### AMERTUME



### ÉPICE



### RONDEUR



### ARÔMES : FRUITS

## NOTRE DÉMARCHE

Cocomiette s'est donné une mission : avoir un **impact positif** en luttant contre le **gaspillage alimentaire du pain**.

Nos bières sont élaborées en intégrant de la chapelure de pain bio invendu en remplacement d'une partie des malts. Nous collectons ces invendus auprès de magasins et de fournils bio et les transformons en chapelure.

Ce pain retrouve ainsi une **seconde vie** en jouant le rôle de céréales dans nos recettes. Nos bières sont brassées avec du **pain local dans deux régions**, Auvergne-Rhône-Alpes et Ile-de-France, grâce à une collaboration avec plusieurs brasseries partenaires.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**

