

COCOMIETTE

BIÈRE — AU PAIN



Les bières **COCOMIETTE** sont des bières de qualité, artisanales, locales et engagées. Nous les élaborons en intégrant de la chapelure de **PAIN** invendu pour remplacer une partie des **CÉRÉALES** maltées. Elles sont brassées dans deux régions, en Auvergne-Rhône-Alpes et en Ile-de-France, afin de revaloriser le **PAIN** localement, limiter l'impact carbone lié au transport et participer au développement économique de la région. Plus largement, nous privilégions dès que possible les fournisseurs ou prestataires **LOCAUX** ou **FRANÇAIS**.

LES BIÈRES CONTIENNENT DU GLUTEN

NATHALIE MUNSCH élabore les recettes de **COCOMIETTE**. Brasseuse expérimentée, elle témoigne : « J'ai été particulièrement enthousiasmée par Cocomiette pour plusieurs raisons. Historiquement **BIÈRE** et **PAIN** sont très liés, et dans une société de consommation où le gaspillage alimentaire atteint des proportions aberrantes, un projet visant à valoriser les invendus de **PAIN** en les transformant en bière méritait d'être soutenu ! »

www.cocomiette.com

f @ t in

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

BLONDE AU PAIN

Alc 4,8% vol

La Blonde au PAIN est une Ale qui ne laisse pas indifférent(e) : fraîche et aromatique, portée sur la céréale, elle surprend avec une finale SÈCHE et AMÈRE.



AMERTUME :



ÉPICE :



RONDEUR :



A l'œil : de couleur dorée, presque cuivrée, cette Blonde est coiffée d'une belle mousse blanche et dense.

Au nez : des arômes de pain toasté, céréales et levures, qui vont ressortir plus largement au cours de la dégustation.

En bouche : une finale sèche et une amertume persistante - tout en restant légère.

Recommandation en terme d'accord : apéritif, raclette, volaille, choucroute.

BLANCHE AU PAIN

Alc 4,2% vol

La Blanche au PAIN est une alliance parfaite de céréales maltées, de blé, d'avoine et de chapelure de PAIN invendu. Cette bière blanche surprend par ses arômes houblonnés très herbacés et son nez FRUITÉ. Une fin de dégustation relevée grâce à un bouquet d'ÉPICES !



AMERTUME :



ÉPICE :



RONDEUR :



A l'œil : Robe dorée avec un léger trouble caractéristique des bières blanches.

Au nez : Arômes herbacés et fruités.

En bouche : Houblonnée, avec une extrême fraîcheur dès la première gorgée, qui se prolonge et se transforme en arômes herbacés, et un bouquet d'épices pour finale qui vient relever le palais en fin de bouche.

Recommandation en terme d'accord : apéritif, foie gras, plats de crustacés, plats épicés, choux cuisinés sous toutes ses formes, dessert à la poire.

ROUSSE AU PAIN

Alc 5,8% vol

Cette bière de type Red Ale présente une couleur et une rondeur caractéristique, tout en équilibre. Douce sur une note caramélisée de malts biscuités, ses arômes de pain grillé rencontrent un vif succès, avec une fin de dégustation allant vers le CAFÉ, et le FUMÉ.



AMERTUME :



ÉPICE :



RONDEUR :



A l'œil : belle robe auburn et lumineuse, une mousse ivoire et crémeuse, et de fines bulles.

Au nez : du caramel, des notes torrifiées, apportés par les malts biscuités et le pain.

En bouche : En première bouche, les flaveurs sont les mêmes qu'au nez, avec une très légère touche épicée. Amertume légère et équilibrée en fin de bouche.

Recommandation en terme d'accord : apéritif, charcuterie, viandes caramélisées, fromages, caramel et chocolat.

IPA AU PAIN

Alc 6,5% vol

Notre Traditional I.P.A - Indian Pale Ale - offre un équilibre parfait entre des notes RESINEUSES et des arômes FRUITÉS. C'est extrêmement frais, subtil et engagé !



AMERTUME :



ÉPICE :



RONDEUR :



A l'œil : une robe cuivrée contrastant avec une mousse ivoire et dense, bulles fines.

Un nez : frais, houblonné et fruité.

En bouche : une bière maltée offrant une amertume sèche et proposant un équilibre subtil entre des notes résineuses et fruitées apportées par le Chinook, une pointe de seigle et la rondeur du pain toasté.

Recommandation en terme d'accord : cous-cous et plats épicés de toutes sortes, barbecue et charcuterie, tous les fromages, desserts caramélisés et chocolats.

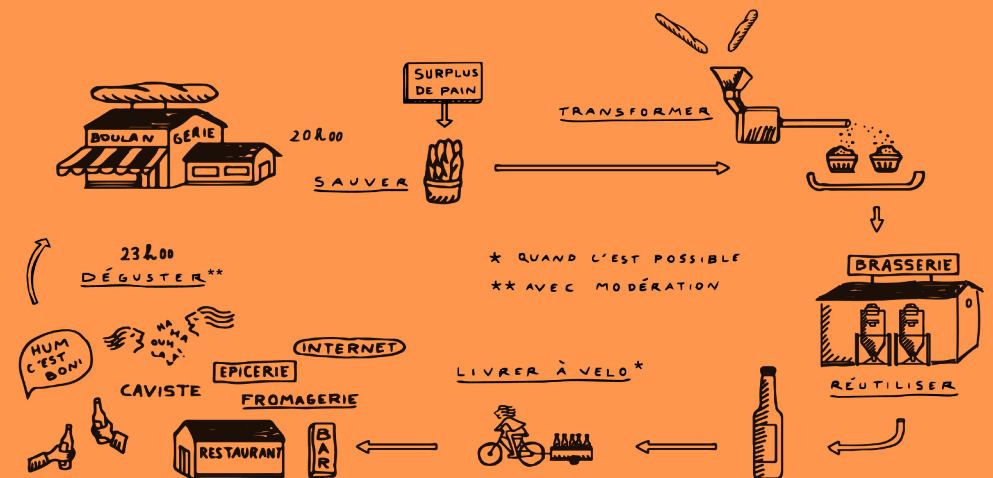
BIÈRE AU PAIN

RECYCLÉ

UNE FABRICATION FRANÇAISE ET ARTISANALE BASÉE SUR UN SAVOIR FAIRE UNIQUE

Nous travaillons en partenariat avec plusieurs brasseries artisanales locales qui collaborent et nous accueillent dans leurs locaux pour la fabrication des recettes Cocomiette. Toutes nos bières sont élaborées et brassées selon un savoir-faire traditionnel. Nous apportons un soin particulier au choix de toutes nos matières premières, qui se veulent bio et locales dès que nous le pouvons.

Nos bières ne contiennent aucun additif, ni conservateur. Elles ne sont ni filtrées ni pasteurisées. Elles refermentent en bouteille, ce qui explique le léger dépôt de levure, parfaitement naturel.



POUR EN SAVOIR PLUS :

f CocomietteBieres
@ cocomiette_france

twitter cocomiette
in cocomiette

www.cocomiette.com