



L'Union des Brasseurs du Grand Est vous invite à découvrir leurs bières de Noël et brassins d'hiver

Savez-vous que la Bière de Noël se marie à merveille avec vos repas de fête ?

Plats de la mer, dinde rôtie à la bière, foie gras ou encore chocolat ... la bière de Noël accompagne vos mets de fête ... alors laissez-vous tenter et essayez cette alliance étonnante qui saura ravir vos convives !

L'histoire de la Bière de Noël...

A l'origine, le mois de novembre marque pour les brasseurs la fin de la saison...

Pour pouvoir stocker leurs récoltes pour la saison suivante, il fallait qu'ils vident les stocks de matières premières restants.

Les brasseurs utilisaient l'excédent des récoltes passées pour faire un dernier brassin.

Plus chargées en malt et en houblon que leur cuvée habituelle, ces bières étaient donc le plus souvent ambrées à brunes, et plus fortes en alcool. Ils rajoutaient des épices et du sucre pour changer le goût de ce qui deviendra la bière de Noël. Ce brassin spécial était ensuite offert aux employés de la brasserie et à ses meilleurs clients.

Aujourd'hui, les méthodes de fabrication ont changé, mais la tradition perdure ... de nombreux brasseurs fabriquent en décembre une bière de Noël qui bien souvent retrouve les caractéristiques de bières ambrées à brunes, fortes, douces et épicées.

Les adhérents de l'UBGE vous invitent à découvrir leurs brassins d'hiver et leurs bières de Noël, ces bières spéciales au palais légèrement rehaussé et au goût diversifié.

En vente selon les brasseries, en boutique, en GMS, en CHR, dans les magasins de proximité ou chez les cavistes.

Les brasseries proposant une bière de Noël ou brassin d'hiver, à découvrir sur le site de l'UBGE, page



adhérents, avec l'icône :

Contact presse : soniarigal.communication@gmail.com