

Régal expo

Producteurs et produits labellisés
AOP, AOC, IGP, AB, Label Rouge, Bienvenue à la ferme

Découvrez les métiers passions de vos producteurs français

La Brasserie Doloise

Une production locale

Nous nous sommes mis au travail pour créer des recettes de bières agréables à boire, un peu typées mais pas trop. Des bières simples, sans prise de tête... Parce que la bière, c'est d'abord de la convivialité et du plaisir entre amis !

Pour fabriquer nos bières nous n'utilisons que 4 ingrédients : de l'eau, du malt, du houblon, de la levure. C'est tout !

Vous verrez sur nos étiquettes, en plus, la présence de sucre, lui aussi autorisé. Ce sucre n'est utilisé qu'à très faible dose pour relancer la fermentation lors de la mise en bouteille. Il est aussitôt mangé et transformé en alcool par les levures (d'où la présence de lie au fond des bouteilles qui participe à l'évolution de nos bières dans le temps).

Nous brassons en tenant compte des phases lunaires et solaires.

Du partage et de la convivialité



Tel : 03 84 70 50 75

Site internet : www.labrasserie-doloise.fr

