



Pimentitos – MEXICAN LAGER PIMENT

alc. 4.5% vol.

La Pimientitos, c'est notre interprétation de la Mexican Lager : brassée à basse température pour une robe claire et des arômes maltés délicats, juste assez douce pour équilibrer le kick épicé de notre purée de piment Habanero rouge.

🌽 Base de maïs – on mise sur la légèreté et la fraîcheur, idéale pour se rafraîchir en pleine montée de chaleur.

🌶️ Piments Habanero Rouge, cultivés en France – un piquant justement dosé, pour enflammer sans écraser.

🍋 Citron vert – touche acidulée parfaite pour le contraste avec la douceur du maïs.

Résultat ? Une bière de soif subtilement piquante, fruitée, et ultra rafraîchissante. La Pimientitos, c'est l'équilibre parfait entre la fougue de Gallia et le feu du piment signé Martin. A déguster bien fraîche !

TEMPÉRATURE IDÉALE :

4°C

INGRÉDIENTS :

Eau, malt d'orge, flocon de maïs, piment habanero (0,1%), concentré de citron vert(0,1%), houblons, levures

FORMAT :

33CL

