

# BRASSERIE - HOMO SAPIENS XPERIENCE

XP SILENCE – 75 cL



## BIÈRE TRANQUILLE DE FERMENTATION MIXTE

Bière sauvage fermentée et élevée en barrique pendant 12 mois.

Ingrédients :

Eau, malts d'orge\*, blé cru\*, houblons\*, levure + (bactéries & levures sauvages).

*Ce breuvage vivant (non filtré, non pasteurisé) révèle les subtilités d'une bière tranquille de gastronomie. Conservée couchée dans un local adapté, favorisant ainsi son évolution organoleptique, cette bière offrira une garde de plusieurs années, à l'image des meilleurs crus.*

\* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

### **SASU - Homo Sapiens Xpérience**

691 Chemin de Patrounet  
46220 Prayssac  
France

Contact : Patrick RODRIGUES

Mob : 06 72 23 38 28

Mail : [contact@hs-experience.fr](mailto:contact@hs-experience.fr)

[www.hs-experience.fr](http://www.hs-experience.fr)