



LA
WIM

LA BIÈRE DES CHEFS



la-wim.com

alc. 5,5% vol. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. 330 ml e

Brassée avec soin en Belgique depuis 2015, LA WIM, du nom de son créateur le Chef Wim Van Gorp, a été imaginée pour accompagner les Chefs qui cultivent les mêmes valeurs d'exigence et de partage dans la sélection de leurs produits, et dans l'élaboration de leurs recettes.

Au quotidien, LA WIM sublime un moment de convivialité autour des plaisirs de la table, en toute simplicité.



Les ingrédients de LA WIM

L'eau

D'une extrême pureté, elle est le facteur de base essentiel pour tirer le meilleur de notre mélange de céréales.

Le malt

Notre mélange de céréales composé de 35% d'orge, de 25% de blé dur, de 40% d'épeautre bio et de houblon Citrus se transforme en malt pour assurer la pureté du goût. A noter que la présence d'épeautre facilite la digestion.

Houblon Citrus

D'origine belge, le dosage subtil du houblon Citrus apporte cette juste amertume à l'origine du caractère gustatif si particulier de notre bière.

Levures

Notre sélection de levures naturelles permet de transformer le moût en alcool et en gaz carbonique, et favorise ainsi le développement des arômes.