

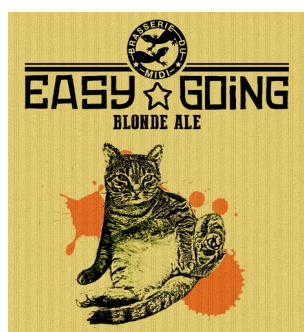


Brasserie du Midi

Créée en 2015, la Brasserie du Midi fabrique des bières de caractère certifiées agriculture biologique. Elle est située à Montrabé, à 5 kilomètres de Toulouse.

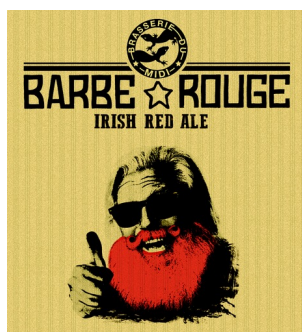
Nos bières sont fabriquées à base d'orge bio malté dans le Tarn, d'eau de la Montagne Noire et de houblons du monde entier.

Ce sont des bières non pasteurisées, non filtrées, et refermentées en bouteilles.



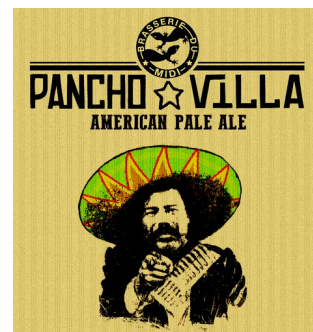
Easy Going 4,5 %

Bière blonde aux reflets dorés et aux généreux arômes de céréales. Légère et désaltérante



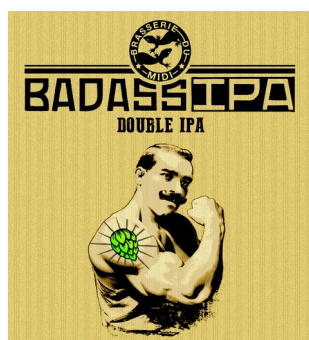
Barbe Rouge 5,5 %

Bière cuivrée avec des notes de malt torréfié et une agréable rondeur en bouche. Brassée avec une variété de houblons typiques d'Angleterre



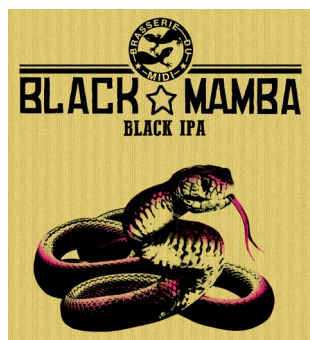
Pancho Villa 5,5 %

Bière blonde et fruitée avec une belle amertume. On y retrouvera des notes de pamplemousse typiques des variétés américaines de Houblon



Badass IPA 8,5 %

Bière puissante et fruitée dans la tradition des IPA américaines. Elle propose un subtil équilibre entre amertume, arômes résineux et rondeur



Black Mamba 6,5 %

Bière noire intensément houblonnée. En bouche les arômes de fruits tropicaux se mêlent aux douces saveurs de café.

Les bières sont disponibles en bouteilles de 33cl, 75cl et fûts de 30 litres.

Elles sont certifiées Agriculture Biologique



Prêt du matériel de tirage pression pour vos événements. Nous contacter.

Tel : 06 62 26 98 14