



Communiqué de presse

FrogBeer célèbre la nature et fait fleurir 3 bières inspirées du jardin

Paris / Pierrefitte-sur-Seine, mai 2023 – Les beaux jours sont enfin arrivés et l’envie de profiter de son jardin grandit. Cela tombe bien, les brasseurs de [FrogBeer](#) cultivent notre passion bière en ce doux printemps. Ils ont fait germer un triptyque de bières inspirées du jardin, de ses fruits et de ses fleurs. Trois craft concoctées autour de produits de saison et aux notes naturelles pour arroser son gosier tout en célébrant le retour du soleil et la joie des moments passés dehors : en terrasse, sur son balcon, ou encore dans son jardin !



cliquez sur le visuel pour obtenir la HD

EVE

La tentation et la nature réunies dans une création unique. Ci-devant vous EVE, une saison à laquelle les brasseurs ont incorporé du jus et de la purée de pommes. En bouche, EVE présente des notes de fruit très présentes tout en offrant également une sensation de notes sèches, caractéristique des saisons. Côté outfit, EVE arbore, là aussi comme les saisons, une robe dorée, pâle et légèrement trouble, comme peut l’être celle des meilleurs jus de pommes artisanaux. Au final, EVE se présente comme une craft très équilibrée, douce avec une pointe finale légèrement acidulée.

Informations techniques

Style : Fruit Saison

Alcool : 6,1% abv

Couleur : 9 EBC

Amertume : 17 IBU



cliquez sur le visuel pour obtenir la HD

ELDERFLOWER

Flowerpower. Parfumée à l'extrait de fleur de sureau, cette blanche a été travaillée avec patience, minutie et amour par les brasseurs de FrogBeer. Ces derniers ont attendu la récolte du printemps 2023 pour brasser ELDERFLOWER. Elle se révèle être une blanche légère et délicate avec, en même temps, de très légères notes d'orange, des notes rondes, subtilement acides et épicées caractéristiques des blanches. Une bière facile à boire pour s'émerveiller du miracle des arbres en fleur et de la nature qui bourgeonne à nouveau.

Informations techniques

Style : Wheat

Alcool : 4,2 % abv

Couleur : 10 EBC

Amertume : 11 IBU



cliquez sur le visuel pour obtenir la HD

LEMON BASILIC SOUR

« Cultivons notre jardin » disait Voltaire. Au sens propre, ou au sens figuré, vous aurez le loisir de réfléchir à la question, tranquillement installé sur une terrasse en vous délectant de cette LEMON BASILIC SOUR. Sur une note à l'acidité plus marquée, cette création est LA bière ultra rafraîchissante de votre printemps. Elle titille vos papilles grâce à son peps naturel parfumé aux zestes de citron et basilic frais qui ont été rajoutés en fin de fermentation. Une bière très légère qui étonnera par son effet éclatant en bouche et sa plaisante acidité.

Informations techniques

Style : Sour

Alcool : 4,9% abv

Couleur : 7 EBC

Amertume : 6 IBU

Pour s'informer sur les bières disponibles dans chacun des pubs, semaine par semaine, rendez-vous sur www.frogpubs.com (sélectionnez votre pub et cliquez sur « Now on tap » !)

FrogPubs et FrogBeer en quelques chiffres : 29 ans d'existence – 10 pubs à Paris, Toulouse et Bordeaux - 20 brasseurs - 63 recettes de bière artisanale - 89 médailles - 10 000 HL de production
