

SOUS LE SOLEIL EXACTEMENT... FADA BLONDE



BIÈRE BLONDE 5,5°

33cl. (bouteille)

BRASSÉE AVEC UN MÉLANGE D'ÉPEAUTRE PROVENÇAL ET DE MALT D'ORGE, LA FADA BLONDE EXPRIME PLEINEMENT LE CŒUR AROMATIQUE FRAIS ET FLORAL DU HOUBLON MISTRAL. SES NOTES MALTÉES S'ÉQUILIBRENT AUTOUR D'UNE AMERTUME FINE ET LÉGÈRE.

[ADN]



Type de bière : Blonde Premium

Robe : Dorée surmontée d'une belle mousse blanche

Nez : Malt, légèrement herbacé grâce au houblon mistral

Goût : Légère amertume, saveurs fraîches de malt.

Type de fermentation : Fermentation basse (bière désaltérante)

Malts : Malt d'orge

Houblons : Mistral & Columbus

Ingrédient local : farine de petit épeautre provençal (Vaucluse)

IBU : 20

EBC : 12

Alc./vol. : 5,5%

Origine : Provence

DLUO : 24 mois (bouteille) – 12 mois (fût)



LA BLANCHE 100% PLAISIR, FADA BLANCHE



BIÈRE BLANCHE 5°

33cl. (bouteille)

TOUTES LES SAVEURS DE LA MÉDITERRANÉE DÈS LA PREMIÈRE GORGÉE DE FADA BLANCHE, UNE BIÈRE ARTISANALE AUX NOTES LÉGÈRES ET FRAÎCHES D'ORANGE, CORIANDRE ET ROMARIN.

[ADN]



Type de bière : Blanche

Robe : Jaune pâle légèrement troublee (non filtrée)

Nez : Fruité, banane

Goût : saveurs d'agrumes (écorces d'orange), légère note de romarin en arrière bouche

Type de fermentation : Fermentation haute

Malts : Malt d'orge et Malt de blé

Houblons : Columbus

Ingrédient local : romarin de Provence

Autres ingrédients : Coriandre, Ecorces d'orange

IBU : 8

EBC : 8

Alc./vol. : 5%

Origine : Provence

DLUO : 24 mois (bouteille) – 12 mois (fût)



SEA, SUN AND BEER... FADA SUNNY IPA



SUNNY IPA 5°

33cl. (bouteille)

LA FADA SUNNY INDIA PALE ALE, UNE BIÈRE FRAÎCHE ET SAVOUREUSE AVEC SON LÉGER GOÛT DE FRUITS TROPICAUX ET SON AMERTUME FINE ET AGRÉABLE.

[ADN]



Type de bière : India Pale Ale

Robe : blonde orangée, légèrement trouble (non filtrée)

Nez : Fruits exotiques (passion) & pêche

Goût : saveur fraîche de fruits tropicaux, amertume finale longue et douce

Type de fermentation : Fermentation haute

Malts : Malt d'orge

Houblons : Columbus, Simcoe et Elixir

IBU : 35

EBC : 12

Alc./vol. : 5 %

Origine : Provence

DLUO : 18 mois (bouteille) – 9 mois (fût)

L'IPA se caractérise par une **importante utilisation de houblons**, de saveurs puissantes et une amertume bien présente. Bière d'origine anglaise, dont la légende veut qu'elles aient été créées spécialement pour l'exportation en Inde au XVIIIe siècle. Grâce à un fort taux d'alcool et en houblon, elles pouvaient, pense-t-on, se conserver durant les voyages contrairement aux autres bières classiques.



PUISSANTE & GOURMANDE... FADA TRIPLE



BIERE TRIPLE 8°

33cl. (bouteille)

BRASSÉE AVEC DES LEVURES DE FERMENTATION HAUTE, FADA TRIPLE EST UNE BIÈRE À LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE ÉLEVÉE, RASSEMBLANT TROIS CÉRÉALES. FLATTÉE D'UNE POINTE DE MIEL, CETTE BIÈRE DE CARACTÈRE EST À LA FOIS GOURMANDE ET PUISSANTE.

[ADN]



Type de bière : Triple

Robe : ambrée légèrement troublée et surmontée d'un col de mousse dense

Nez : Malt, levures et caramel

Goût : saveurs douces et sucrées avec des notes subtiles de miel, caramel et céréales

Type de fermentation : Fermentation haute

Malts : 3 malts (orge, blé et épeautre)

Houblons : Columbus

IBU : 18

EBC : 22

Alc./vol. : 8 %

Origine : Provence

DLUO : 24 mois (bouteille) – 9 mois (fût)

Historiquement, l'appellation « bière double » (« *dubbel* ») ou « bière triple » (« *tripel* ») était utilisée par les moines belges pour désigner une bière plus forte et plus « travaillée » qu'une simple bière blonde. Les brasseurs jouaient sur les ingrédients (principalement le sucre, la quantité de grains et la qualité des malts) pour réaliser une bière plus complexe et plus alcoolisée, à destination des invités ou des clients de marque. La **FADA Triple répond à ces critères** puisque notamment : sa fabrication a nécessité **3 céréales** (20% de céréales en plus que pour les autres FADA) sa robe est **ambrée** légèrement troublée, ses saveurs sont douces et **sucrées** (notes de miel, caramel et céréales), elle titre à **8° d'alcool**.



DOUCE & FRUITÉE... FADA ABRICOT



FADA ABRICOT 4,8°

33cl. (bouteille)

LA FADA ABRICOT EST UNE BIÈRE BLONDE NON FILTRÉE, LÉGÈRE ET RAFRAÎCHISSANTE. BRASSÉE AVEC DES MALTS D'ORGE, DE BLÉ ET DU HOUBLON, ELLE EST DÉLICATEMENT AROMATISÉE À L'ABRICOT. DE CETTE ALLIANCE ÉMANENT DES SAVEURS DOUCES ET FRUITÉES.

[ADN]



Type de bière : Blonde
Robe : blonde claire légèrement troublee (non filtrée)
Nez : Fruitée (fruits à noyaux)
Goût : saveurs fraîches d'abricot et douceur en bouche

Type de fermentation : Fermentation haute
Malts : Malts d'orge et de blé
Houblons : Columbus
IBU : 6
EBC : 8
Alc./vol. : 4,8 %
Origine : Provence
DLUO : 18 mois (bouteille) – 9 mois (fût)



FADA AMBRÉE : DOUCE & GÉNÉREUSE

'NOUVEAUTÉ 2024'



FADA AMBRÉE 6 %

33cl. (bouteille)

FADA AMBRÉE, EST UNE BIÈRE DE CARACTÈRE À LA ROBE CUIVRÉE LÉGÈREMENT TROUBLE ET AUX NOTES D'ÉPICES ET DE CARAMEL.

UNE ALLIANCE DE SAVEURS DOUCES ET GÉNÉREUSES QUI LUI CONFÈRE TOUTE SA PERSONNALITÉ.

[ADN]

Type de bière : Bière ambrée

Robe : cuivrée, légèrement trouble (non filtrée) et surmontée d'un col de mousse dense.

Nez : caramel et épices

Goût : saveurs douces et épicées avec des notes subtiles de caramel et céréales.

Type de fermentation : Fermentation basse

Malts : 2 malts d'orge

Houblons : Columbus

Ingrédient local : farine de pois chiche de Provence

Autres ingrédients : Ecorces d'orange et cannelle

IBU : 18

EBC : 23

Alc./vol. : 6 %

Origine : Provence

DLUO : 18 mois (bouteille) – 9 mois (fût)

