

**A l'attention de la rédaction**

*Saint Martin d'Hères, le jeudi 26 mars 2009*

**Objet :** Communiqué de presse.

## **LA MANDRIN BIO, UNE BIÈRE AU NATUREL !**

### **La Mandrin Bio :**

- **Blonde légère à 4,8%.**
- **Amertume peu prononcée**
- **Disponible en 33cl., 75cl. et fûts de 20 L.**
- **Prix identique aux bières précédentes.**
- **Certifiée par Qualité France.**

### **Une gamme de 7 bières :**

- **La Mandrin aux Noix**
- **La Mandrin au Miel**
- **La Blanche aux 7 plantes du massif de Chartreuse**
- **La Mandrin au Sapin**
- **La Mandrin à la Réglisse**
- **La Mandrin au Chanvre**
- **La Mandrin Bio**

**Depuis bientôt 7 ans, la fabrique artisanale de bières Mandrin produit des bières originales de haute qualité. La dernière née est une blonde biologique, douce et légère...**

Notre démarche de brassage au naturel ainsi que l'utilisation de certaines matières premières déjà issues de l'agriculture biologique, nous a naturellement conduit à franchir le pas vers la certification AB. Ce label représente pour nous, la reconnaissance d'un engagement pour le développement durable.

Cette petite dernière, délicatement épicée, est brassée avec du malt et des fleurs de houblon biologiques. Elle se distingue par une amertume légère, afin de conserver le caractère de ses matières premières.

La septième bière de la gamme surprend par sa simplicité néanmoins raffinée. Riche de ses six années d'expérience, la brasserie Mandrin a acquis un savoir-faire lui promettant un bel avenir...