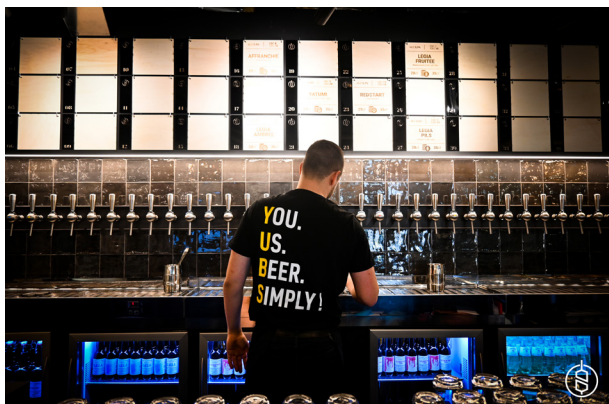




TRADITION & TECHNOLOGIE



Une nouvelle infrastructure, réalisée sur mesure jusqu'aux moindres détails, employant les technologies de pointe et bien à l'usage de l'artisanat.

- > Salle de brassage performante munie de toutes les avancées optimisant la qualité des produits et réduisant l'impact sur l'environnement.
- > Cave de fermentation souple et performante.
- > Conception globale permettant toute la créativité possible.
- > Ligne d'embouteillage moderne, rapide et sécurisée.
- > Mise en fût durable et qualitative.

Dès à présent, un incroyable bar avec **46 lignes de tirage bière pression** ainsi qu'une **zone de dégustation au cœur de la brasserie** elle-même : **un circuit-court pour une expérience immersive et exceptionnelle.**
Possibilité de proposer les produits personnalisés en direct au public dans cet établissement hors-norme.

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ FAÇON EXPÉRIENCE

- > Nous avons la **volonté de fédérer et d'accompagner les projets brassicoles régionaux en toute transparence.**
- > **Nos maîtres brasseurs vous accompagnent** entièrement dans la conception.
- > Leur remarquable expérience est mise à votre disposition pour **cibler efficacement vos attentes et vos besoins.**
- > **Toute notre production est intégralement réalisée** dans le cadre prestigieux de La Grand Poste.
- > Nous mettons aussi à votre disposition une **production certifiée bio.**
- > Vous bénéficiez d'une **visibilité importante avec une rentabilité non-négligeable** « Producteur - Client final » sans intermédiaire.
- > Vous avez la possibilité de **participer au brassage et à tout le processus.**
- > Nous créons avec vous un produit avec **une recette, un nom et une identité propre.**



À PARTIR DE :



2,40€ LE LITRE

3000L de Bière à 12°P
100% bouteilles long neck 33cl
Étiquetée, capsulée, encartonnée
(HTVA ET HORS ACCISES)



2,00€ LE LITRE

3000L de Bière à 12°P
100% fûts inox 20L BDL
(HTVA, HORS CAUTION ET HORS ACCISES)

POUR NOUS CONTACTER :



INFO@BDL.BEER



+32 4 290 50 30