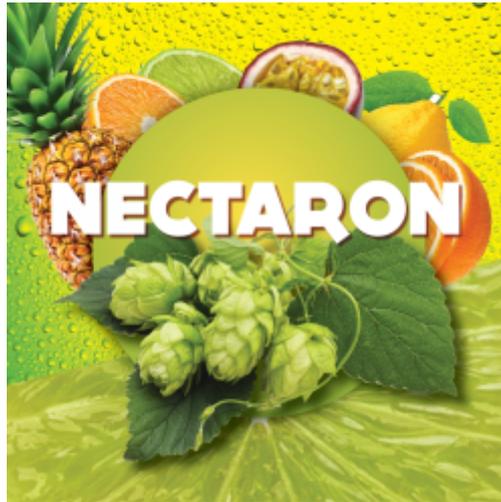




Houblon en pellets Nectaron 250 gr

Houblon en pellets Nectaron 250 gr



Référence : NECT 250

Prix : 17.70€

Houblon en pellets Nectaron 250 gr

Nectaron[®] est le résultat de savoir-faire artisanal depuis plus de 17 ans. Il s'agit d'un houblon aromatique triploïde développée en collaboration avec Plant & Food Research en Nouvelle-Zélande et qui est la propre sœur de la variété Waimea.

Nectaron[®] évoque les arômes incomparables des tropiques et booste les papilles gustatives ; affichant des niveaux élevés de caractères de fruits tropicaux comme l'ananas, le fruit de la passion, le fruit à noyau (pêche) et les agrumes (pamplemousse). Il a déjà été prouvé que ce houblon enrichit le caractère des styles de bière tels que les Strong Pale Ales et les IPAs. Ce houblon protagoniste est suffisamment fort en lui-même et ajoute un "facteur wow" prononcé à tout brassin. Nectaron[®] est à son meilleur lorsqu'il est ajouté tardivement ou lors du houblonnage à cru.

Nectaron[®] est à l'aise dans tous les styles de bière modernes où les caractères de fruits tropicaux sont recherchés. La saveur généreuse du Nectaron[®] a été testée avec succès dans des styles de bière IPA et NEIPA. Ses caractéristiques intensément riches ne manqueront pas d'enthousiasmer les brasseurs les plus innovants. Nectaron[®] n'est pas pour les mauviettes, à chaque fois il offre une dose constante d'arôme de houblon tropical de haute qualité.

RECOLTE ANNEE EN COURS OU PRECEDENTE SUIVANT DISPONIBILITE

[Lien vers la fiche du produit](#)