

# GATINORGE



Région : Ile de France



## Gâtine blanche or

La Gâtine blanche est une bière de garde, de fermentation haute sur lie, non filtrée, non pasteurisée. Avec ses 4,8° alcool, elle est légère, rafraîchissante, désaltérante et on pourra y ajouter un zeste de citron.

**Conditionnement :** bouteilles de 33 cl, 75 cl. Pack de 3 x 33 cl. Fûts de 5 l, 20 l.

**Prix de vente indicatif :** bouteille 75 cl : 3,95 € TTC



## Gâtine blonde arg

Bière blonde pur malt, refermentée en bouteille qui titre 5,8° alcool. Douce et agréable, elle se déguste à une température de 8° à 10°C pour révéler toutes ses saveurs.

**Conditionnement :** bouteilles de 33 cl, 75 cl. Pack de 3 x 33 cl. Fûts de 5 l, 20 l.

**Prix de vente indicatif :** bouteille 75 cl : 3,95 € TTC

### L'info + entreprise

La région du Gâtinais est traditionnellement productrice d'orge de printemps brassicole réputée. A partir de ce constat s'est développée l'idée de créer une « bière identifiée à un métier et un terroir ».

En 2000, un groupe d'agriculteurs lance la Gâtine, puis une gamme de 4 bières artisanales dont le succès local est parfaitement confirmé.

**Marques commerciales :** La Gâtine

**Marchés cible :** GMS, cavistes, épicerie fines, restauration, magasins biologiques, VPC

**Activités sur place :** visite sur rendez-vous, point de vente

**Date de création de l'entreprise :** 2000

**CA :** 155 K€ HT

**Production de la brasserie en hectolitres :** 550 hl

**1 salarié**

**Contact presse :** Marie-Noël HUREAU – Tel : 01 64 29 35 33

SARL GATINORGE - 17 rue Grande – 77570 AUFFERVILLE

Tel : 01 64 69 17 66 – Site : [www.gatinorge.fr](http://www.gatinorge.fr)

Téléchargement des photos/logos – [www.francedesaveurs.com/bieres](http://www.francedesaveurs.com/bieres)

