

Quelle bière boire avec la pizza ?

Blonde Pizza classique (de préférence sauce tomate) : charcuterie, fromages température 5°

Où il y a des choses simples, il faut juste amener un arôme de houblon.

L'apport d'amertume va [booster](#) la tomate, les olives, le jambon, les champignons Mozzarella.

Pizza Végétarienne

"Une pizza avec du saumon fumé s'accompagne d'une bière **ambrée** voire d'une **blonde** de fermentation **haute**

Ambrée pizza un peu relever charcuterie, viandes rouges, fromages forts fraîche 8°

Bière douce et moelleuse complète le [côté un peu fort](#) de la pizza chorizo figatellu roquefort.

Bière au malt non torréfié. Une attaque en bouche très légèrement sucrée et puis un petit arôme de caramel.

Pizza, Villardienne, Orientale **Bière ambrée ou brune**

Brune Pizza relevée la couleur brune de ces bières provient du malt torréfié température 9°

Pizza, Merguez, jaques, Arménienne

Blanche : pizza (de préférence sauce blanche simple), poissons, fruits de mer, viandes blanches, chèvre température 4°

Bière au froment aromatisée d'épices ou d'agrumes

Lorsqu'on déguste une bière avec du fromage doux, [l'accord d'opposition](#) est extraordinaire, pour en [booster](#) le goût, La levure apporte, de l'arôme En bouche, La bière blanche ajoute également une toute [petite pointe](#) d'acidité".

. Chèvre miel, la forestière, anchois, jambon crème

IPA: indian pale ale, bière à fermentation haute d'origine anglaise, fortement houblonnée.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.

Les levures qui se trouvent au fond de la bouteille, les consommer à part apporte de nombreuse vitamine. A stocker debout, servir entre 4 et 9 degrés.

Le dépôt de levure au fond de la bouteille est tout à fait naturel puisque ce sont des bières re fermentées en bouteilles. Contient du gluten,



Pour mieux connaître nos Brasseries.

Bouches du Rhône

Brasserie de Sulauze à Miramas est installée dans une vieille bergerie de 300 ans du domaine.

[Deux jeunes autodidactes](#) (Guillaume et Julien travaillent en partie grâce au céréales et houblons cultivés en biodynamie sur les terres du domaine.

De fermentations hautes et basses et de longues maturités, non pasteurisées et non filtrées. Les drêche les pellicules d'orges et blé qui reste vont nourrir les animaux du domaine.

La chauffe de leur brassin est effectuée [au feu de bois](#), grâce à ce système ils obtiennent une [flamme plus douce](#) et écologique.

L'eau que l'on retrouve dans les bières provient d'un [forage capté dans la nappe](#) souterraine de la « Crau » ce qui lui offre une particularité propre à Sulauze.

Isère

La Brasserie du Mont Aiguille Créée en 2009, [élabore](#) une gamme de bières authentiques à base de malt d'orge biologique pour l'essentiel.

[L'eau](#) nécessaire à la fabrication de la bière provient [des montagnes](#) sauvages du Vercors qui dominent la Brasserie. Elle est naturellement pure, équilibrée et fraîche en toute saison.

Ils portent une attention particulière à la protection de l'environnement.

[Le bâtiment de la Brasserie du Mont Aiguille](#) est une construction en ossature bois, isolé suivant les dernières exigences et très peu énergivore.

[La fabrication et la maturation de la bière est au sous-sol](#) afin de maintenir une température constante et fraîche tout au long de l'année. Les résidus organiques de la fabrication (malt d'orge et houblon) sont entièrement recyclés.

Isère

La Brasserie Matheysine créé il y a 7 ans *De l'eau de source, des céréales, quelques secrets une passion et un peu de savoir-faire... tels sont les ingrédients de cette production locale !*

Alpes de haute Provence

La Brasserie des Hautes Vallées à 1505m [la brasserie la plus haute de France](#) . Saint Paul sur Ubaye

Après 50 ans d'interruption, la bière est de nouveau brassée en Ubaye. La qualité de l'eau et les ingrédients BIO lui confèrent un goût local unique.

Les bières « La Sauvage » sont brassées dans la plus pure tradition brassicole, Non pasteurisées, non filtrées et refermentées en bouteille. De ce fait, elles conservent toutes leurs vitamines et oligo-éléments.

Ce sont des bières de garde, c'est à dire affinées par une garde à froid, elles sont de fermentation haute, et elles ne contiennent que des ingrédients BIO : malt d'orge et de blé, houblon, eau de source de haute montagne et levures.

Hautes alpes

la B3 Brasserie Bio de Briançon a ouvert en 2013 La production de bières et pétillants est 100% artisanale et biologique

[Le brasseur Eric Winzberger](#) a créé des [bières originales](#) et uniques en apportant à ses boissons des saveurs locales et une [touche d'humour](#). Pour cause monsieur est un fan [des petits félins](#).

Si la bière et sa saveur importent à Éric, il souhaite aussi poser sa patte sur le développement durable

LES ORIGINES DE LA BIÈRE DE RÉGION

Les premiers écrits faisant état de la bière à l'époque mésopotamienne, plus de 5 000 ans avant Jésus-Christ suivant deux courants Europe de l'est et du sud de la France. Contrairement à ce que l'on croit, la bière a été fabriquée et [consommée très tôt](#) en Grèce et à Rome, [avant d'être partiellement remplacé par le vin](#)

Au début du siècle, la région **Provence** comptait encore **18 brasseries** : Citons les prestigieuses Brasseries de la Méditerranée et la Brasserie du Phoenix, devenue propriété du groupe Heineken. La culture brassicole française s'est appauvrie depuis le début du 20ème Siècle.

Sous l'effet des fusions & acquisitions et de la standardisation des goûts portée par les grandes unités industrielles puis le développement des enseignes de grande distribution, le nombre de brasseries en France est en effet passé de plus **de 3 000 établissements à moins d'une cinquantaine en l'espace d'un siècle**. C'est toute une industrie qui a [perdu son savoir-faire](#).

On observe un phénomène inverse **depuis maintenant 15 ans**, avec **une industrie brassicole artisanale en plein renouveau**, portée par une envie de consommer des produits locaux de caractère, fabriqués de façon responsable et respectueux de l'environnement. Alors qu'il n'avait été créé aucune nouvelle brasserie depuis les années 1940.

www.pizza-lha-i.com
Camion Snack, Pizza

Cuisson Au Feu De Bois 🎵
06 07 02 99 48
14 avenue de Nice 13120 Gardanne
(à côté de la caisse d'épargne)