

La brasserie indépendante Torr-Penn vient d'ouvrir ses portes dans le pays de Liffré. Nous vous proposons de découvrir une gamme de bières bretonnes originales, issues de matières premières biologiques.

Toutes nos bières sont des créations uniques, non filtrées et non pasteurisées afin de préserver toutes leurs saveurs.

Torr-Penn, qui signifie littéralement « casse-tête » en breton, s'applique au caractère d'une personne qu'on pourrait dire... « obstinée ». Cela correspond aussi à la détermination que nous avons eu à réaliser notre projet dans le respect de nos valeurs éthiques.

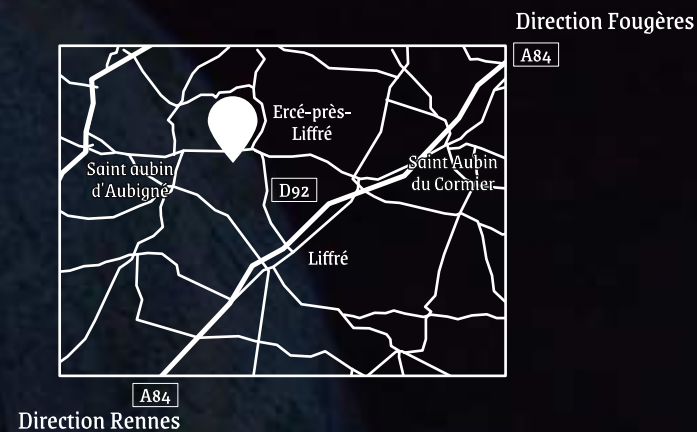
Nous sommes engagés dans des démarches concrètes visant à limiter l'impact de notre activité sur l'environnement. Notre production est diffusée en circuit court, renforçant l'ancrage dans le territoire local.

Notre bière est concoctée, brassée, embouteillée à la brasserie, avec des produits de qualité.

Yann et Thomas Strullu, brasseurs fraternels



Horaires d'ouverture au public le vendredi de 14h30 à 18h30.
Possibilité de retrait des commandes en drive sur rendez-vous.



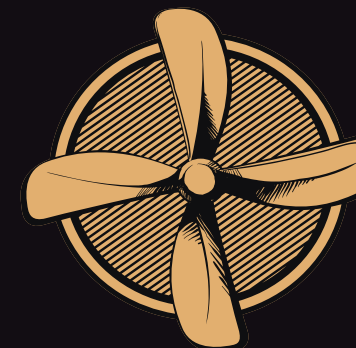
TORR PENN
B R A S S E R I E

Brasserie Torr Penn
2 Le plessis 35340 - Ercé-Près-liffré

07 87 23 28 60
brasserie.torrpenn@gmail.com

www.brasserie-torrpenn.com -  - 

Illustrations - graphisme : www.artnoz.fr



TORR PENN
B R A S S E R I E

Brasserie indépendante
Du pays de LIFFRE CORMIER



Notre gamme de bières

Chaque bière est issue de l'assemblage de différents malts donnant à chacune son caractère et sa couleur. La sélection des houblons détermine l'amertume et vous transporte dans l'aventure aromatique de la bière artisanale !

Notre gamme régulière sera complétée par des brassins spéciaux au fil des saisons.

PALE ALE

Embarquez dans la dégustation de cette bière blonde douce et équilibrée. Voguez sur les mers du sud puis accostez sous les tropiques avec ses saveurs de fruits exotiques et d'agrumes.

Une invitation au voyage, rafraîchissante pour le palais et l'esprit.

Amertume	●○○○○	IBU = 20 EBC = 14	5,5% alcool	
Fruité	●●●○○	A déguster entre 6° et 9°		
Malté	●●●○○			

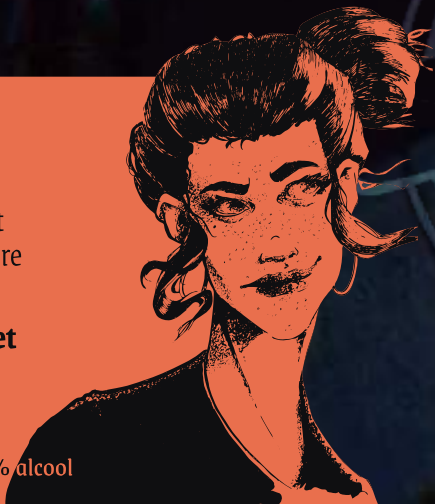


ALE AMBRÉE

Bière ambrée de fermentation haute. Sa robe orangée renferme des saveurs subtiles évoquant le miel et le biscuit. Le houblon Golding lui confère de délicates notes florales.

C'est l'équilibre entre la finesse des saveurs et la force du malt.

Amertume	●●○○○	IBU = 24 EBC = 25	5,5% alcool	
Fruité	●●●○○	A déguster entre 6° et 11°		
Malté	●●●○○			



AMERICAN PALE ALE

Bière aromatique aux reflets ambrés. C'est la fusion explosive de cinq variétés de houblons américains et d'un soupçon de malt torréfié. Saveurs d'agrumes et fruits tropicaux, aux notes de pin. Son amertume franche éveillera les papilles.

Un vent de liberté soufflé par les pionniers de la craft beer.

Amertume	●●●○○	IBU = 52 EBC = 28	A déguster entre 6° et 10°	5,8% alcool
Fruité	●●●○○			
Malté	●●●○○			



Nos tarifs et services

Retrouvez notre gamme de bières en vente directe à la brasserie aux tarifs publics TTC ci-dessous :

Bouteille 33 cl	À l'unité	Carton 12	Carton 24
Pale ale Ale Ambrée American Pale Ale	2,50 €	29,00 €	57,00 €

Bouteille 75 cl	À l'unité	Carton 6	Carton 12
Pale ale Ale Ambrée American Pale Ale	5,00 €	29,00 €	57,00 €

Envie d'une bière fraîche à la tireuse pour vos événements privés ou associatifs ?

Fût inox 20 L consigné. (Type Euro Keg / tête A)	
Pale ale Ale Ambrée American Pale Ale	78€ à l'unité (inclus : prêt de tireuse et CO ²)

Professionnels

Pour connaître nos services et tarifs dédiés aux professionnels n'hésitez pas à nous contacter.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

