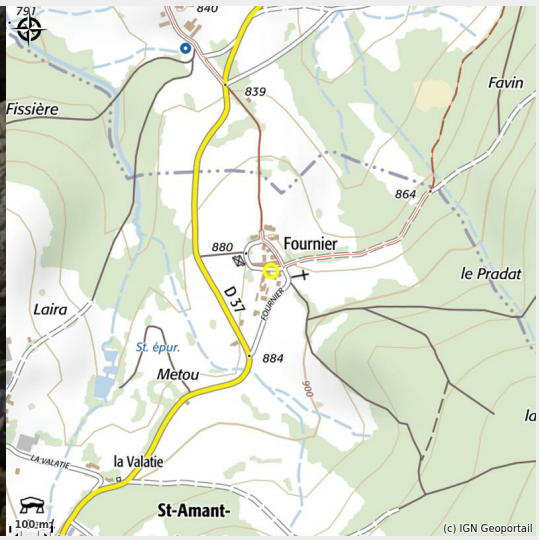
Brasserie Fornabera

Ambert Livradois-Forez



Crédit photo : Fornabera (Fornabera)

La brasserie produit sur place des bières et limonades artisanales à l'eau de source, certifiées AB. Nos bières sont brassées à partir de céréales cultivées et maltées en Auvergne. Elles ne sont ni filtrées ni pasteurisées.

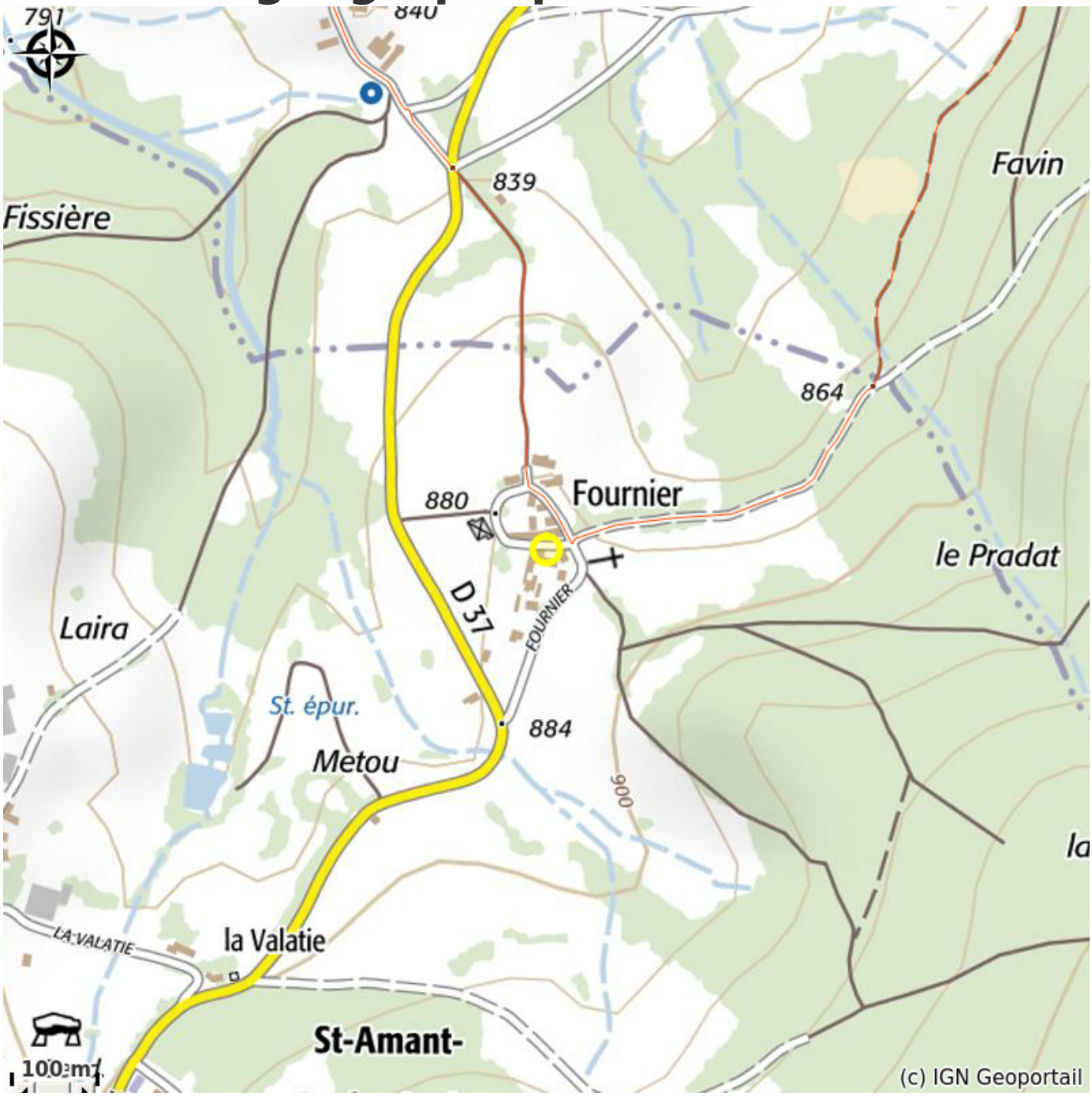
Infos pratiques

Catégorie : Artisanat et Saveurs

Description

Venez nous rencontrer et découvrir notre métier !
Nouveauté : la 24/17 ! Il s'agit d'une Harvest Ale ou bière de récolte, à savoir une bière brassée avec du houblon frais. Et pourquoi "24/17" me direz-vous? Tout simplement parce que moins de 24 h et 17 km séparent la récolte des fleurs de houblon de leur ajout dans la cuve, en résulte une bière de caractère fruitée et à l'amertume franche. A découvrir !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 01/01 au 09/06, tous les jours.
Ouverture sur rendez-vous uniquement (boutique et visite).

Du 15/06 au 21/09
Ouverture le vendredi de 17h à 19h. Le samedi de 15h à 18h.
Visite de la brasserie possible : sur rendez-vous uniquement.

Du 22/09 au 29/12, tous les jours.
Fermeture exceptionnelle le 25 décembre.
Ouverture sur rendez-vous uniquement (boutique et visite).

Tarifs:
Accès libre.

Services:
Vente à la propriété, Boutique, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif

Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Livradois-Forez le 17/01/2024

Contact

Fournier
63890 Saint-Amant-Roche-Savine
Tél. 06 10 66 15 52
brasserie@fornabera.fr
https://www.fornabera.fr/?fbclid=IwAR3qFdnpHUH-BNPu6SjvmRU8xxaWufG-sajcN-8iU3DwnE9DQA1e18LPHlc