



L'ORGE BRASSICOLE

L'orge brassicole est en général l'orge de printemps à 2 rangs. Ses grains contiennent un taux de sucres et de protéines optimal pour être utilisé en malterie et en brasserie.

L'orge va être transformée à la malterie et c'est le malt (l'orge malté) qui est utilisé par les brasseurs.

L'orge est caractérisée par ses longues « barbes », qui lui vaut son nom d'« herbe à chat ».



LE MALT 100 % BELGE

Le saviez-vous ?

Les brasseurs et malteurs belges sont mondialement reconnus, mais aujourd'hui près de 98 % du grain vient de l'étranger.

Notre collectif d'agriculteurs, d'agronomes, de malteurs et de brasseurs s'engagent à cultiver de l'orge brassicole de haute qualité en Belgique pour la filière Pure Local.

Ici, pousse l'orge de votre bière 100% belge

NOTRE TERROIR, NOTRE NATURE, NOTRE FIERTÉ



Ces brasseries utilisent le malt 100% belge « Pure Local » !

BUVEZ
DE LA BIÈRE
**PURE
LOCAL**
ET SAUVEZ LA
PLANÈTE !



Pure Local : c'est le premier malt qui garantit aux brasseurs qu'il vient d'une agriculture locale et régénérative qui séquestre plus de carbone dans les sols qu'il n'en émet.

Ensemble, unissons nos forces pour faire partie de la solution pour le climat !

