



# Formulaire de commande de houblon bio

## Production fermière

– Récolte 2022 –



### – CONTACT –

---

Nom de la brasserie :

Nom :

Téléphone :

Prénom :

Mail :

Adresse :

---

Nos houblons secs sont vendus à **32€/kg** (HT), le houblon frais à **10€/kg** (HT)

VARIÉTÉ	QUANTITÉ DE CÔNES (kg)	QUANTITÉ DE PELLETS (kg)	QTÉ DE HOUBLON FRAIS (kg)
<b>Brewer's Gold</b>			
<b>Cascade</b>			
<b>Chinook</b>			
<b>East Kent Golding</b>			
<b>Nugget</b>			
<b>Hallertau Mittelfruh</b>			
<b>Magnum</b>			

Le houblon est conditionné sous vide et sous atmosphère contrôlée, en sacs fraîcheur de 1 à 5 kg.

Les commandes seront disponibles à la Ferme du Château de début octobre à fin novembre.

Le houblon frais est distribué le jour de sa récolte. La date vous sera communiquée par téléphone.

*Une demande particulière concernant votre commande ? Merci de nous le signaler ici :*

Signature et cachet de la société :