

# La Brasserie MIRA lance son fût de 5 litres

Pour la sortie de son fût de 5 litres destiné aux particuliers, la Brasserie MIRA propose une bière blonde, la Rimshot, médaillée d'or aux World Beer Awards à Londres.

**D'autres saveurs vont suivre.**

« Avec 29 médailles dont 6 en or, nous sommes prêts pour proposer un choix unique en fût de 5 litres à nos clients. Viendront s'ajouter des séries spéciales comme l'IPA prévue début juin » précise le maître brasseur.

**Un fût utilisable sans tireuse**

Le fût ne nécessite pas de tireuse. Le principe d'utilisation est simple : laissez le fût 10h à 12h au réfrigérateur et ensuite il suffit de tirer sur la languette positionnée en bas du fût pour servir. La bière fraîche coule dans le verre par gravitation.

Depuis sa création MIRA a à cœur de mettre l'art au sein même de son concept. « Nous avons naturellement proposé aux artistes de s'exprimer sur nos nouveaux fûts de 5 litres. Le support est original et laisse place à une grande créativité. Tous les artistes que nous avons contactés sont emballés. Ils sont « fût du projet » indique la responsable marketing.

Pour le lancement, deux artistes ont exprimé leur talent, BEA TOA avec son style Pop Surf et MOKA avec un tableau tout en couleur et une pointe d'humour. Deux autres fûts sont déjà en préparation avec deux autres artistes. « Nous utilisons nos fûts comme moyen d'expression artistique. Nous allons proposer différents styles artistiques ainsi que différentes recettes de bière toute l'année. Le même fût peut accueillir différentes bières et la même bière est disponible dans des

fûts différents » précise la responsable marketing.

### **Une seconde vie pour les fûts**

La brasserie invite les consommateurs à transformer leur fût ! Toutes les idées sont bonnes : lampes, seau à glace, poubelle de bureau... Laissez libre cours à votre imagination. La Brasserie MIRA propose des tutos pour vous aider.

**Les futs sont à retrouver à la boutique Mira et chez les revendeurs.**