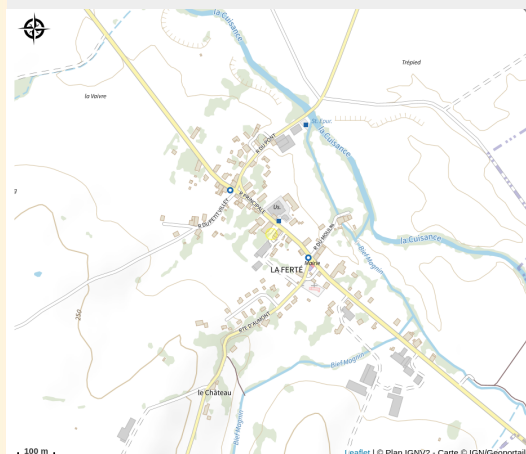


La Franche

Cœur du Jura - Arbois - Poligny - Salins



Crédit : FLYER PRESENTATION 2025_page-0001 (La Franche)



Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir - vins

Description

Brasserie, bar & réception d'évènements

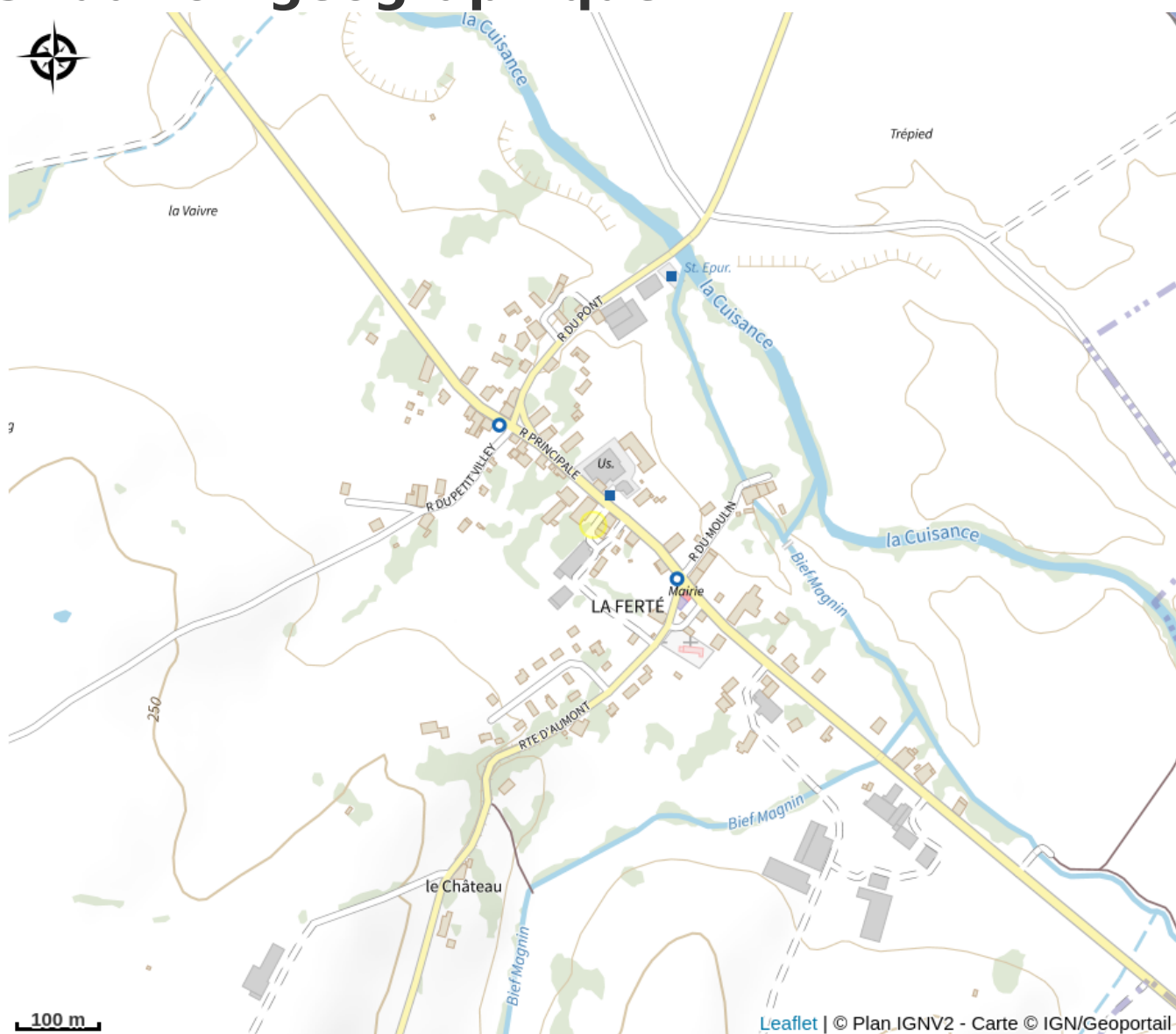
Elue meilleure bière du monde en 2025

Née en 2005, La Franche c'est d'abord des bières élaborées localement et artisanalement. Toutes nos bières sont produites par nos soins, à la brasserie et conditionnées par nous-même. Toutes nos bières sont de fermentation haute (18-24°C) donnant des produits complexes avec un corps relativement conséquent. Non filtrées et non pasteurisées, nos bières sont vivantes.

La Franche ce sont des bières labellisées Agriculture Biologique, à dominante houblonnée, florale, fuitée ou résineuse. Nous n'utilisons que des malts d'orge issus de l'agriculture biologique, tout comme le sucre utilisé pour la prise de mousse. Les houblons sont majoritairement issus de l'agriculture biologique, autant que les approvisionnements le permettent. Nous ne travaillons pas avec les centrales d'achat et très peu avec la grande distribution, soucieux de soutenir les filières courtes et les petites enseignes garantes d'un accueil et de conseils de qualité et nous permettant d'entretenir un lien physique et relationnel avec nos distributeurs, car nous assurons la plupart de nos livraisons.

Le bar situé à la brasserie ainsi que le bar mobile sur les buvettes permettent de rassembler de bonnes gens autour d'une bière et de passer de bons moments conviviaux.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

Adresse :

28 Rue Principale
39600 LA FERTE

contact@lafranche.net
<http://www.lafranche.net>