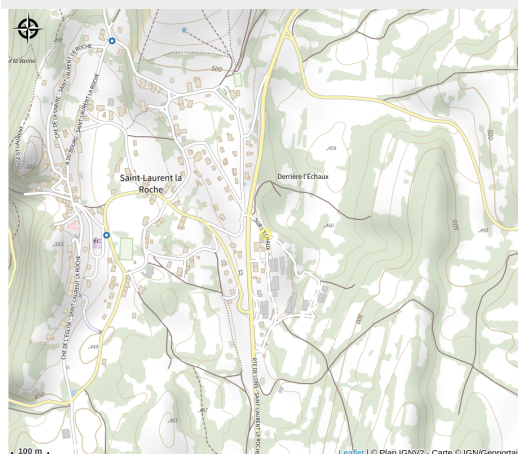


JuraSérum

Terre d'Émeraude



Crédit : Galacté (galacté)

Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir - vins

Description

Galacté, la cerveoise du Jura née du lait. Imaginée et brassée par Romain Guillot, fondateur de JuraSérum et jeune fromager, Galacté incarne l'union entre la tradition brassicole et la force d'une filière fromagère jurassienne solide et soudée.

L'ingrédient central de nos cervesoises, le lactosérum, provient directement des fromageries

locales. Ce précieux sérum, témoin du savoir-faire laitier du Jura, est transformé en une boisson artisanale au caractère unique.

Notre démarche s'inscrit dans une logique de revalorisation locale et durable, où rien n'est

perdu : la matière première est issue de nos montagnes, la production est ancrée sur le territoire, et chaque gorgée reflète la cohésion et la créativité de ceux qui font vivre le Jura au quotidien.

La gamme Galacté se compose de trois interprétations :

- Blonde – légère et équilibrée, à la douceur maltée et au nez subtil.
- Blanche – infusée aux écorces d'orange et à la coriandre, fraîche et raffinée.
- Ambrée – ample et chaleureuse, aux notes de malt caramélisé.

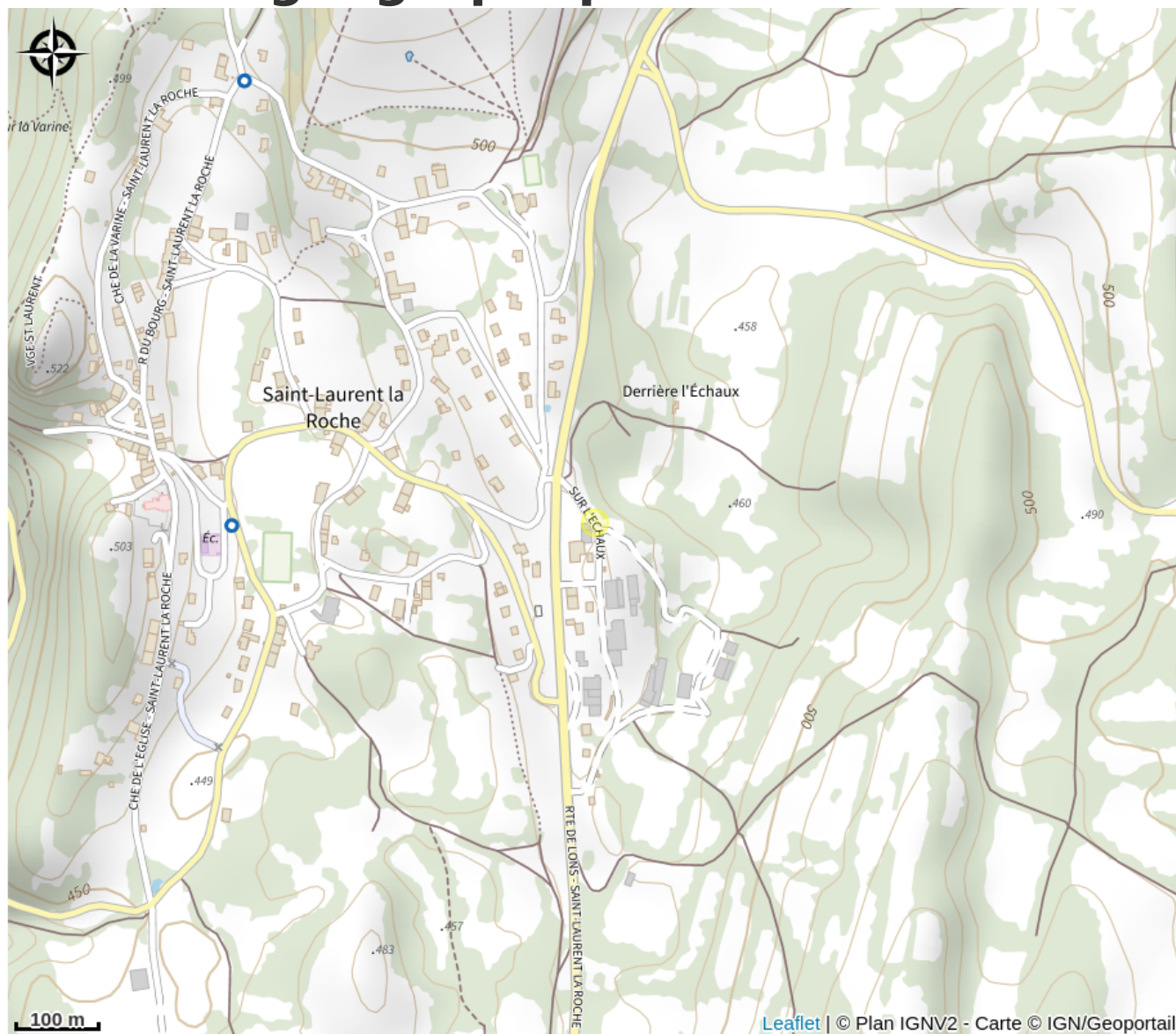
Une cerveoise profondément jurassienne, née d'un geste simple mais porteur d'avenir — celui de transformer ce que nos montagnes offrent déjà de mieux.

Les cervesoises Galacté sont aujourd'hui présentes dans la plupart des fromageries, fruitières

et épicerie fines du Jura et de la région, où elles trouvent naturellement leur place aux côtés

des produits laitiers du terroir.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

Adresse :

Sur l'Echaux
39570 LA CHAILLEUSE

info@juraserum.com