



LA SVELTINA

FACILE E VELOCE MA CON SODDISFAZIONE.

Alc 5% Vol - IBU 22

Birra chiara ad alta fermentazione in stile Blonde Ale, prodotta con malto d'orzo Pils italiano a km zero. Lievemente torbida, schiuma bianca molto persistente.

Dolce all'inizio, grazie ai pregiati luppoli

Saaz dalla Repubblica Ceca e Cascade statunitense.

Amaro leggero sul finale, conferito dal tradizionale luppolo tedesco Hallertau Magnum.

Conferisce un aroma delicato ma durevole la generosa luppolatura a freddo.

Fermentata con lievito Ale.

Prodotta in Italia. Rifermentata in bottiglia.

Non pastorizzata o filtrata. Evolve col tempo.

Abbinamento perfetto con antipasti sfiziosi, piatti vegetariani, formaggi morbidi e carni bianche. Ideale all'aperitivo.

Temperatura di servizio: 6°C



LA SVELTINA

FACILE E VELOCE MA CON SODDISFAZIONE.

Alc 5% Vol - IBU 22

Birra chiara ad alta fermentazione in stile Blonde Ale, prodotta con malto d'orzo Pils italiano a km zero. Lievemente torbida, schiuma bianca molto persistente.

Dolce all'inizio, grazie ai pregiati luppoli

Saaz dalla Repubblica Ceca e Cascade statunitense.

Amaro leggero sul finale, conferito dal tradizionale luppolo tedesco Hallertau Magnum.

Conferisce un aroma delicato ma durevole la generosa luppolatura a freddo.

Fermentata con lievito Ale.

Prodotta in Italia. Rifermentata in bottiglia.

Non pastorizzata o filtrata. Evolve col tempo.

Abbinamento perfetto con antipasti sfiziosi, piatti vegetariani, formaggi morbidi e carni bianche. Ideale all'aperitivo.

Temperatura di servizio: 6°C