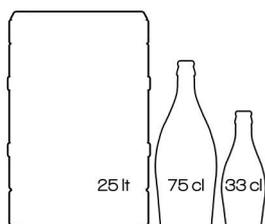


Zahre Beer® AFFUMICATA



FORMATI:

Stile:	Lager
Grado Plato:	13°
Grado Alcoolico:	6°
Colore:	Ambrato scuro
Caratteristiche:	Non Filtrata Non Pastorizzata
Ingredienti:	Pura Acqua di Sauris MALTO D'ORZO distico da coltivazioni proprie presenti in regione, MALTI D'ORZO speciali, Luppolo e Lievito.
Dati allergeni:	CONTIENE GLUTINE DA ORZO O MALTO D'ORZO
Fermentazione:	Bassa
Mantenimento:	Refrigerato 4°
Scadenza:	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di imbottigliamento e/o infustamento

La nostra Affumicata è una birra artigianale, di un color ambrato scuro, in stile Lager. Viene imbottigliata e/o infustata senza aggiunta di gas oltre a quello naturale di fermentazione e non vi è aggiunta di conservanti. All'interno della ricetta il gioco di malti, tra cui il rauch malt, dona a questa birra un retrogusto affumicato, rotondo e delicato che la rende particolarmente adatta ad accompagnare cibi come i crostacei e/o brasati. Non è però da escludere un bicchiere in compagnia.

LE NOSTRE TIPOLOGIE DI BIRRA

