



12 BOTTIGLIE DI BIRRA ZAHRE BEER TIPOLOGIE DIVERSE DA 0,33 L



Stile: Lager
Grado Plato: 12°
Grado Alcoolico: 5°
Colore: Chiaro
Caratteristiche: Non Filtrata Non Pastorizzata
Ingredienti: Pura Acqua di Sauris
Malto d'orzo distico 100% da coltivazioni proprie presenti in regione, Luppolo e Lievito
Dati allergeni: Cereali contenenti glutine
Fermentazione: Bassa
Mantenimento: Refrigerato 4°
Scadenza: Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di imbottigliamento

**Fresca, bionda,
di colore paglierino.
Aroma leggero
con delicata
fraganza di lieviti
e un gradevole
sapore fruttato.**



Stile: Lager
Grado Plato: 12°
Grado Alcoolico: 5°
Colore: Chiaro
Caratteristiche: Non Filtrata Non Pastorizzata
Ingredienti: Pura Acqua di Sauris
Malto d'orzo distico 100% da coltivazioni proprie presenti in regione, Canapa, Luppolo e Lievito
Dati allergeni: Cereali contenenti glutine
Fermentazione: Bassa
Mantenimento: Refrigerato 4°
Scadenza: Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di imbottigliamento

**Chiara, su base Pils,
dal raffinato aroma
di foglie e fiori di Canapa
Carmagnola italiana,
con un gusto levigato,
una birra corposa
e delicata insieme.**



Stile: American Pale Ale (APA)
Grado Plato: 13°
Grado Alcoolico: 6°
Colore: Ambrato
Caratteristiche: Non Filtrata Non Pastorizzata
Ingredienti: Pura Acqua di Sauris
Malto d'orzo distico da coltivazioni proprie presenti in regione, Malto di frumento, 4 diversi Luppoli Americani e Lievito
Dati allergeni: Cereali contenenti glutine
Fermentazione: Alta
Mantenimento: Refrigerato 4°
Scadenza: Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di imbottigliamento

**Ambrata, ad alta fermentazione,
dal profumo fruttato
e gusto intenso, dissetante.
Una birra in stile
American Pale Ale,
in cui vengono utilizzati
4 diversi luppoli.**



Stile: Lager
Grado Plato: 13°
Grado Alcoolico: 6°
Colore: Rosso
Caratteristiche: Non Filtrata Non Pastorizzata
Ingredienti: Pura Acqua di Sauris
Malto d'orzo distico da coltivazioni proprie presenti in regione, Malti speciali, Luppolo e Lievito
Dati allergeni: Cereali contenenti glutine
Fermentazione: Bassa
Mantenimento: Refrigerato 4°
Scadenza: Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di imbottigliamento

**Dal malto maggiormente tostato,
da un'antica ricetta viennese,
di colore rosso ambrato,
e dall'aroma secco,
intenso e profumato.**



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 speciali, Luppolo e Lievito
Dati allergeni: Cereali contenenti glutine
Fermentazione: Bassa
Mantenimento: Refrigerato 4°
Scadenza: Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di imbottigliamento

**Colore rosso scuro,
caratterizzata da un'ottima
rotondità e da un persistente
e inconfondibile aroma di malto
d'orzo affumicato.**