Zahre Beer®

CONFEZIONE DEGUSTAZIONE

6 BOTTIGLIE DI BIRRA ZAHRE BEER TIPOLOGIE DIVERSE DA 0,75 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 fragranza di lieviti e un gradevole sapore fruttato.

Stile:	Weizen
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:	Alta
Mantenimento:	Refrigerato 4°
Scadenza:	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di imbottigliamento

Zahre Beer reinterpreta lo stile Weizen, colore dorato, aspetto limpido. Una birra semplice e leggera, l'amaro non è mai eccessivo, prevalgono sensazioni acidule e rinfrescanti.

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 Amarican 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.

ZAHREBEER SSA Sauris di Sopra 50/A 33020 SAURIS UD
info@zahrebeer.com www.zahrebeer.com