



## 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 da coltivazioni proprie presenti in regione, 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

Fresca, bionda, di colore paglierino. Aroma leggero con delicata fragranza 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 da coltivazioni proprie presenti in regione, Canapa, 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

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: 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 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

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 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

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



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: **CONTIENE GLUTINE DA ORZO/FRUMENTO O MALTO D'ORZO/FRUMENTO**  
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.