



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
CONTIENE GLUTINE DA ORZO O MALTO D'ORZO
 Dati allergeni:
 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 100% da coltivazioni proprie presenti in regione, Canapa, Luppolo e Lievito.
CONTIENE GLUTINE DA ORZO O MALTO D'ORZO
 Dati allergeni:
 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.
CONTIENE GLUTINE DA ORZO O MALTO D'ORZO
 Dati allergeni:
 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.
CONTIENE GLUTINE DA ORZO O MALTO D'ORZO
 Dati allergeni:
 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.
CONTIENE GLUTINE DA ORZO/FRUMENTO O MALTO D'ORZO/FRUMENTO
 Dati allergeni:
 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: Stout
 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, **FIOCCHI D'ORZO**, Fave, Luppolo e Lievito.
CONTIENE GLUTINE DA ORZO O MALTO D'ORZO
 Dati allergeni:
 Fermentazione: Alta
 Mantenimento: Refrigerato 4°
 Scadenza: Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di imbottigliamento

Stout, un mix di malti speciali,
 con aromi e sapori pieni,
 dal profumo di cioccolato
 e di malto tostato,
 liquorosa con finale
 amaro che ricorda
 le fave di cacao.