



BIRRA ARTIGIANALE DECISA TRIPEL

INGREDIENTI

ACQUA, MALTO D'ORZO, ZUCCHERO CANDITO (ZUCCHERO, SCIROPPO DI GLUCOSIO INVERTITO, ACQUA), LUPPOLO, LIEVITO.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine: SI
Crostacei: NO - Uova: NO - Pesce: NO - Arachidi: NO
Soia: NO - Latte: NO - Frutta a guscio: NO - Sedano: NO
Senape: NO - Semi di sesamo: NO - Anidride solforosa e solfiti: NO - Lupino: NO - Molluschi: NO

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Birra artigianale dorata ad alta fermentazione. Aspetto leggermente velato, schiuma bianca fine e persistente. Aroma complesso, con note maltate (pasta frolla e miele), frutta sotto spirito, marzapane, cedro candito e spezie pepate. Corpo medio, carbonazione vivace.

- GRADAZIONE ALCOLICA $\approx 8,5$ % vol.
- FERMENTAZIONE $\approx$ ALTA
- TEMPERATURA DI SERVIZIO $\approx 4^{\circ}\text{C} - 6^{\circ}\text{C}$
- FORMATO $\approx$ LATTINA 33 CL - ALU 41
- IMBALLO $\approx$ CARTONE DA

TMC / SHELF LIFE E CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro fine [mese/anno] (360 gg)
Conservare in luogo fresco e asciutto ($< 25^{\circ}\text{C}$), in posizione verticale.

—»» BIRRA ««—
Lestra



Beer Italy s.r.l. - Via Mario Siciliano, 72 - 04100 Latina (LT)
Stabilimento: SS 156 Monti Lepini km. 51.60