



Tutto il gusto di Premium Lager in una speciale versione senza glutine, non filtrata.



Birra molto ben equilibrata, specificatamente formulata per celiaci. Una lager non filtrata in formato 0.33 cl nata da uno specifico processo di produzione che abbatte il contenuto di glutine pur mantenendo intatte l'equilibrata piacevolezza e la morbidezza tipiche della Lager classica. Leggera e profumata, è avvolta tra la freschezza del luppolo e le note impalpabili dei lieviti.



Birra non filtrata

TIPOLOGIA: Lager

GRADAZIONE ALCOLICA: 4,8%

GRADO PLATO: 12

TIPO DI LIEVITO: Lievito Saccharomyces

Carlsbergensis ceppo W 35

TIPO DI FERMENTAZIONE: "bassa"

PROVENIENZA ORZO: Baviera

SOSTANZE AMARE BIRRA MG/L:20

MATURAZIONE: 2 mesi

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Sentori di luppolo e lievito

GUSTO: Di malto e luppolo ben equilibrati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

Abbinamenti Consigliati

Spaghetti di mais al pomodoro e basilico

Caprese

Insalata di grano saraceno e verdure