

NAZIONALE

BIRRA ITALIANA

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità. Una birra che suggerirà abbinamenti più o meno arditi ma che rappresenta "la birra italiana primis" una tappa fondamentale nella produzione italiana della birra artigianale.

FORMATI

Piccolo	33 cl.
Standard	75 cl.

NOTE TECNICHE

Grado alcolico: 6,5%

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 13,6

Colore: EBC 10 / 12

Grado di amaro: IBU 30 / 32

Temperatura di servizio: 8/10°C

Ingredienti: acqua, *malto d'orzo* dei nostri campi, luppolo italiano, miscela di spezie e scorze di agrumi in proporzione variabile, zucchero, lievito.



ABBINAMENTI

NAZIONALE, è ottima come aperitivo e accompagna bene qualsiasi piatto anche gli abbinamenti più arditi.