



# NORA

## BIRRA EGIZIA

Si rifà alla storia antica, di nomadi e di piramidi, di spezie e di grano khorasan KAMUT<sup>®</sup> da agricoltura biologica che nella lingua egizia significava **terra fertile** della terra. Il suo colore caldo, ambra aranciato, è sovrastato da una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, zenzero e agrumi. Profumi e gusti sono dolcemente equilibrati.

## FORMATI

Piccolo	33 cl.
Standard	75 cl.
Magnum	150 cl.
Jeroboam	300 cl.

## NOTE TECNICHE

Grado alcolico: 6,8%

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 16,8

Colore: EBC 16 / 18

Grado di amaro: IBU 10 / 12

Temperatura di servizio: 10/12°C

Ingredienti: acqua, *malto d'orzo, malto di frumento, grano Khorasan KAMUT<sup>®</sup>*, luppolo, miscela di spezie e scorze di agrumi in proporzione variabile, zucchero, lievito.



## **ABBINAMENTI**

Il profumo ed il gusto di NORA sono dolcemente equilibrati ideali per accompagnare piatti etnici, salumi, formaggi, carciofi e asparagi e uova.