

MASTRI
BIRRAI
UMBRI

Cacao Porter
BIRRA DOPPIO MALTO
CON FAVE DI CACAO
PRODOTTA IN ITALIA

Birra doppio malto, non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia e prodotta con il metodo dell'alta fermentazione, con l'utilizzo di malti speciali torrefatti e fave di cacao. Dal colore bruno intenso si caratterizza per una schiuma con forti sfumature di colore nocciola. Caldo e avvolgente l'aroma, con delicate note di cioccolato fondente, caffè e sentori di liquirizia. Piena e consistente all'assaggio, esprime dai primi sorsi tutte le note calde del suo aroma.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, fave di cacao 0,5%, fruttosio, luppolo, lievito.

Temperatura di servizio: 8-10°C.
Conservare al fresco e al riparo da luce e calore.

Numero Verde
800-210722

0,75L e 6,5%vol

Da consumarsi preferibilmente entro il:



Abbinamenti consigliati:

Si abbina con carni grigliate e stufati di lunga cottura. Ottima da sola, prelibata con cioccolato fondente.

Avvertenze al consumatore:

L'artigianalità della produzione, il metodo dell'alta fermentazione, la non filtrazione e la non pastorizzazione possono creare un sedimento sul fondo della bottiglia che è consigliabile mantenere in posizione verticale.

NON DISPERDERE IL CONTENITORE NELL'AMBIENTE.

**Ok Codacons a etichetta
messaggio etico e prevenzione.**

www.beviresponsabile.it

Prodotto e confezionato da:

Soc. Agr. Mastri Birrai Umbri S.S.

Via Madonna del Puglia Fonte Cupa

06035 Gualdo Cattaneo (PG) ITALIA

info@mastribirraiumbri.it

www.mastribirraiumbri.it