

MASTRI  
BIRRAI  
UMBRI

## FORZUTA ITALIAN TRIPLE

**BIRRA DOPPIO MALTO CON MALTO E LUPPOLI ITALIANI**  
**CRAFT ITALIAN TRIPLE BEER WITH ITALIAN BARLEY MALT AND HOPS**

Una birra di grande carattere, ma dal sorso docile e mansueto.  
Perfetta da sola o in accompagnamento ad un formaggio erborinato.  
Provala con le lasagne o con un bacon cheeseburger.

*A beer of great character, but with a tame and gentle feel. Perfect  
by itself or together with blue cheese. Try it with lasagna  
or a bacon cheeseburger.*

**Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, fruttosio, lievito.**  
**Ingredients: water, barley malt, fructose, hops, yeast.**

**Conservare al fresco ed al riparo da luce e da fonti di calore.**  
**Store in a cool, dry place away from light and heat.**



ESPLORA IL GUSTO



**300ml e 7,7% vol**

Servire a: / Serve at: 8°/10° C  
BEVI RESPONSABILMENTE



**RICICLAMI**

BOTTIGLIA → GL 72 → VETRO  
TAPPO → ALU 41 → METALLO  
RACCOLTA DIFFERENZIATA  
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

Prodotto e confezionato  
da: / Brewed and bottled by:

Soc. Agr. Mastri Birrai Umbri S.S.  
via Madonna del Puglia SNC - 06035 - Gualdo Cattaneo - PG - Italia/Italy

Da consumarsi preferibilmente entro il: / Best before:



8 007153 601681