MASTRI BIRRAI UMBRI

Cacao Porter

BIRRA DOPPIO MALTO CON FAVE DI CACAO
PRODOTTA IN ITALIA
ROBUST PORTER WITH COCOA BEANS BREWED IN ITALY

Prodotta con il metodo dell'alta fermentazione, con l'utilizzo di malti 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.

Produced with the high fermentation method, with the use of roasted malts and cocoa beans. Of an intense brown colour, it is characterized by a foam with strong hazelnut-coloured shades. The aroma is warm and enveloping, with delicate hints of dark chocolate, coffee, and liquorice.

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, fave di cacao 0,8%, fruttosio, luppolo, lievito.

Ingredients: *water,* ***barley*** *malt, cocoa beans 0,8%, fructose, hops, yeast.*

ARTIGIANALE DA FILIERA AGRICOLA ITALIANA

MASTRI BIRRAI UMBRI

Da consumarsi preferibilmente entro il: / *Best before end:*

Abbinamenti consigliati: Si abbina con desserts a base di caffè o cioccolato, oppure con pasticceria secca a fine pasto.

Serving suggestions: *A beer that pairs particularly well with coffee or chocolate-based desserts, or with dry pastries at the end of a meal.*

NON DISPERDERE IL CONTENITORE NELL'AMBIENTE.

OK Codacons all'etichetta, impegno etico e prevenzione.

Conservare al fresco ed al riparo da luci e da fonti di calore.

Store in a cool, dry place, away from light and heat.

Temperatura di servizio: 10-12 °C. /
Service temperature: 10-12°C.

0,375L ℮ 8% Alc.Vol.

8 007153 600615

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
mastribirraiumbri.it