

**MASTRI
BIRRAI
UMBRI**

CALIFORNIA WEST COAST IPA

**BIRRA ARTIGIANALE CON MALTI E LUPPOLI ITALIANI
CRAFT BEER WITH ITALIAN BARLEY MALT AND HOPS**

Un trionfo di luppoli americani, per una birra che difficilmente rimarrà per più di qualche secondo nel bicchiere. Una beva veloce come una rombante auto sportiva cabrio sulle strade della California: capelli al vento, senza pensieri e con tanta voglia di divertirsi.

A triumph of American hops, for a beer that will hardly remain for more than a few seconds in the glass. A quick drink like a roaring convertible sports car on the streets of California: hair in the wind, head in the clouds, with a great desire to have fun.

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



300ml e 6,3% vol

Servire a: / Serve at: 6°/8° C

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:

