

MASTRI
BIRRAI
UMBRI

IPA BIRRA SPECIALE ITALIAN PALE ALE PRODOTTA IN ITALIA E RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, fruttosio, luppolo, lievito.
Conservare al fresco ed al riparo da luce e da fonti di calore.
La IPA dei Mastri Birrai Umbri segue la ricetta del tradizionale stile inglese. il colore ambrato è intenso e velato, l'aroma è caratterizzato dall'intensità dei luppoli ed il gusto di contraddistingue da una pronunciata ma equilibrata amarezza. Ideale con piatti piccanti e speziati e formaggi stagionati

ITALIAN PALE ALE CRAFTED IN ITALY - Ingredients: water, **barley**, malt, fructose, hops, yeast. Store in a cool, dry place away from light and heat. / IPA ITALIAN PALE ALE BIÈRE SPECIALE ARTISANALE FABRIQUEE EN ITALIE NON FILTRÉE - Ingrédients: eau, malt d'orge, fructose, houblon, levure. Conserver au frais, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. / SPEZIALBIER NACH TRADITIONELLEM VERFAHREN HERGESTELLTES HELLES BIER IN ITALIEN HERGESTELLT NACHGÄRUNG IN DER FLASCHE - Zutaten: wasser, **gerstenmalz**, fructose, hopfen, Hefe. Kühl sowie licht- und wärmegeschützt lagern. / NEINDUSTRIJSKO SVIJETLO PIVO DRUGA FERMENTACIJA U BOCI - Sastojci: voda, **ječmeni** slad, fruktoza, hmelj, kvasac. Čuvati na hladnom mjestu, zaštićeno od svjetlosti i izvora topline. Zemlja podrijetla: Italija. Proizvedeno u Italiji i uvezeno iz Italije.

Prodotto e confezionato da:
Brewed and bottled by:
Fabriqué et conditionné par:
Hergestellt und verpackt von:
Proizvođač: **Soc. Agr. Mastri
Birrai Umbri S.S.**

Via Madonna del Puglia SNC
06035 - Gualdo Cattaneo - Italia

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

A consommer de préférence avant
le: / *Mindestens haltbar bis:*

Najbolje upotrijebiti do:



ALK.: 6,5% vol



NETO.
KOLIČINA: 0,75Le

POVRATNA
NAKNADA
50lp

