



# BIRRA IPA

## SENZA GLUTINE ITALIAN PALE ALE

La IPA dei Mastri Birrai Umbri dal colore ambrato, intenso e velato ha un aroma caratterizzato dall'intensità dei luppoli ed un gusto che si contraddistingue per una pronunciata ma equilibrata amarezza. Ideale con piatti piccanti e speziati e formaggi stagionati.

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, luppolo, lievito.

Conservare al fresco ed al riparo da luce e da fonti di calore. Italian Pale Ale gluten free - Ingredients: water, **barley** malt, hops, yeast. Store in a cool, dry place away from light and heat. / Ipa Italian Pale Ale bière artisanale sans gluten non filtrée

Ingredients: eau, malt d'**orge**, houblon, levure. Conserver au frais, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. / Glutenfrei bier nach traditionellem verfahren hergestelltes helles bier hergestellt nachgärung in der flasche - Zutaten: wasser, **gerstenmalz**, hopfen, hefe. Kühl sowie licht-und wärme geschützt lagern.

/ Neindustrijsko svijetlo pivo bez glutena druga fermentacija u boci - Sastojci: voda, **ječmeni** slad, 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 IN ITALIA DA: / BREWED AND PACKAGED IN ITALY BY: / FABRIQUÉ ET CONDITIONNÉ EN ITALIE PAR: / HERGESTELLT UND VERPACKT IN ITALIEN VON: / PROIZVOĐAČ U ITALJI: **SOC. AGR. MASTRI BIRRAI UMBRI S.S.** VIA MADONNA DEL PUGLIA SNC 06035 - GUALDO CATTANEO - ITALIA

LATTINA → ALU 41 → METALLO  
RACCOLTA DIFFERENZIATA:  
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



NETO KOLIČINA:

440 ml e  
6,5% vol

POVRATNA  
NAKNA  
50lp



Da consumarsi preferibilmente entro il: / Best before: / À consommer de préférence avant le: / Mindestens haltbar bis: / Najbolje upotrijebiti do: / vedi fondo / see bottom / voir le fond / siehe unten / vidi dno.

NON FILTRATA NON PASTORIZZATA

MASTRI  
BIRRAI  
UMBRI

BIRRA IPA  
SENZA GLUTINE  
ARTIGIANALE



IT-277-001

NON FILTRATA NON PASTORIZZATA

