

Zsess

Dunkel Weizen

Birra cruda tipo weiss scura, deve il suo colore ambrato a quattro tipi di malto d'orzo e due di frumento. Il gusto speziato è seguito dall'aroma di cioccolato. Temperatura di servizio 6-8°C. Da accompagnare a cozze, capesante e formaggi stagionati.

alc. ca 5,5%

€	33cl.
€	75cl.



2- Piegare lungo i tratteggi

Flömm

Belgian Ale

Birra cruda ambrata chiara, di malto d'orzo, fiocchi di frumento e miele artigianale millefiori di produzione locale. Il gusto di malto è seguito dall'aroma del miele e dei cereali. Temperatura di servizio 12-14°C. Si abbina con salumi, formaggi freschi, primi piatti di zucca, carni bianche.

alc. ca 6,5%

€	33cl.
€	75cl.



3- Piegare lungo i tratteggi

Merevie

Blanche

Birra cruda molto chiara, opalescente, di malto d'orzo, frumento e fiocchi di riso. Il gusto leggermente speziato e fruttato è dato da coriandolo e buccia d'arancia amara. Temperatura di servizio 10-12°C. Ottima compagna di piatti delicati di pesce e zucca frita.

alc. ca 4,5%

€	33cl.
€	75cl.

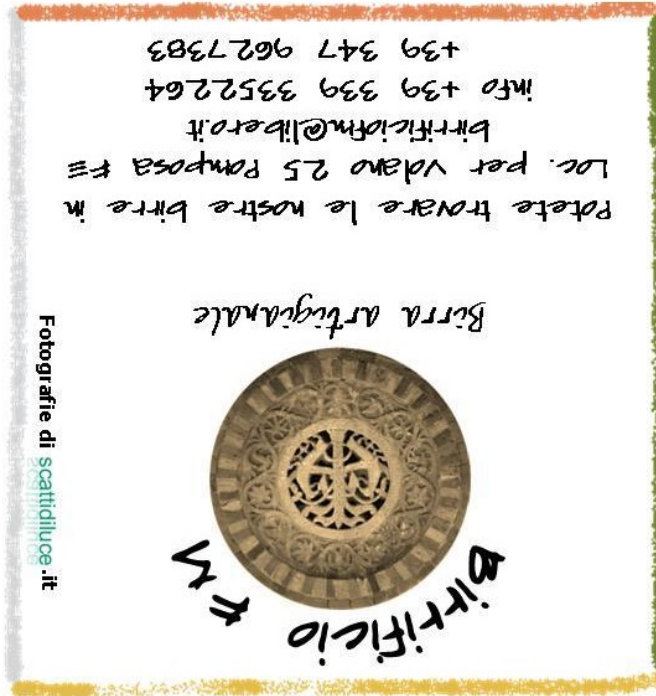


1-Piegare a metà

Fronte



Retro



Interno

