

CARAFÉ

RICETTA NUMERO 6
BIRRA ROSSA 6%



Rossa scura con spuma compatta e riflessi rosso rubino. Profumi rotondi di caramello e cappuccino, seguiti da polvere di cacao e carruba. Il sorso intenso e burroso ha un sapore di caffè, sciroppo d'orzo e spezie dolci. Corpo pieno e grande equilibrio.

La Carafé prende il nome dalla sua combinazione gustativa che ricorda il caramello e il caffè.

È una birra complessa e dalla beva piacevolissima.

Abbinamenti: antipasti gustosi, formaggi stagionati e salumi, pizza saporita, primi piatti complessi e decisi, carni alla spiedo, arrostiti e stufati, cioccolato.

Birra d'orzo ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata e rifermentata in bottiglia.

La nostra Birra con il passare del tempo evolve e matura.

Naturali sono eventuali sedimenti in sospensione.

Temperatura di servizio 10-12 gradi

INGREDIENTI

ACQUA, MALTO D'ORZO*, MALTO DI GRANO*, ZUCCHERO,
AROMI NATURALI, LUPPOLO, LIEVITO

*PRODUZIONE PROPRIA

COLORE: 52 IBU: 47 VOL %: 6

CONTIENE GLUTINE

CONSERVARE IN PIEDI AL RIPARO DA LUCE E FONTI
DI CALORE AD UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°

PRODOTTO DA:

PERKÉ SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA
Via Brenta Rivà, 23/C
45012 Rivà-Ariano Pol. (RO)

CODICE ACCISA: IT00R0X00087E

FORMATI: 0.50 L - 0.75 L - 1.50 L