

FUMI

RICETTA NUMERO 5
BIRRA AMBRATA 5%



Ambrata scura con spuma soffice. Il suo profilo aromatico è accompagnato da sottili percezioni fumè unite poi a quelle di polvere di caffè e radice di liquirizia. Gusto pieno e corposo con squisite note di tostatura che chiudono il sorso.

La Fumí prende il nome dal processo di affumicatura artigianale a cui sono sottoposti i malti di base. Questo passaggio le conferisce il particolare sentore che ne caratterizza l'aroma.

Abbinamenti: antipasti gustosi, formaggi stagionati e salumi, carne alla brace, dopo cena abbinata ad una fumata lenta.

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 9-11 gradi

INGREDIENTI

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

*PRODUZIONE PROPRIA

COLORE: 40 IBU: 35 VOL %: 5

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: IT00ROX00087E

FORMATI: 0.50 L - 0.75 L - 1.50 L