

CUBULTERIA

Birra chiara doppio malto ad alta fermentazione, prodotta con una miscela di malto di frumento e d'orzo, con particolarità aromatiche dovute all'aggiunta di cannella e bucce d'arancia. È una birra complessa ma nello stesso è elegante e intrigante. Rifermentata e affinata in bottiglia, forma sedimento naturale.

ingredienti:

Acqua, malto d'orzo e di frumento, zucchero, luppolo, spezie e lievito.

Conservare in un luogo fresco e asciutto.

Temperatura di servizio: 6°C - 8°C



KARMA

corso Umberto I, 225 Avignano (CE)
prodotta in modo artigianale nel birificio di
via Marmaruolo, ALIFE (CE) - ITALY
www.birrakarma.com - cod. accisa IT00CEA00052B



6,5% vol 33 cl. e  

Lotto:

da consumarsi preferibilmente entro:



8052745770276