

CARMINIA

Birra ambrata doppio malto
caratterizzata da un'intensa
luppolatura e dai sentori caramellati
e leggermente tostiti dei malti.
Rifermentata e affinata in bottiglia,
forma sedimento naturale.

ingredienti:

Acqua, malto d'orzo, luppolo,
zucchero 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

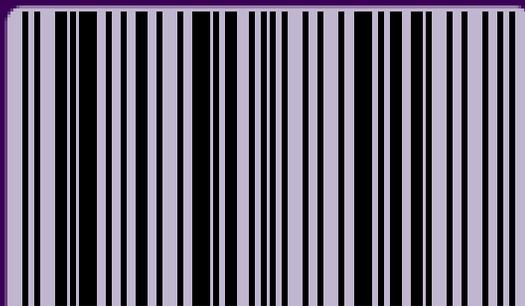


6% vol 33 cL



Lotto:

da consumarsi preferibilmente entro:



8052745770177