

LEMONALE

Birra chiara di alta fermentazione a base di malto d'orzo e di segale, con una speziatura di coriandolo e agrumi della Costiera Amalfitana.

Aspetto velato tipico dello stile blanche belga. Rifermentata e affinata in bottiglia, forma sedimento naturale.

ingredienti:

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

Conservare in un luogo fresco e asciutto.

Temperatura di servizio: 6°C



associazione
BIRRA
campania

KARMA

corso Umberto I, 225 Alignano (CE)

prodotta in modo artigianale nel birrifico di
via Marmaruolo, ALIFE (CE) - ITALY

www.birrakarma.com - cod. accisa IT00CEA00052B



Lotto:

da consumarsi preferibilmente entro:



8052745770375