



HELLMANN

KELLERBIER

Questa birra si ispira alla tradizione della Franconia dove ogni birificio propone la sua personale interpretazione di birra "da tutti i giorni". Nella nostra si distingue un marcato aroma di pane e miele d'acacia dato dal nostro malto Pils e un amaro ben bilanciato che rende il corpo secco e scorrevole.

BICCHIERE CONSIGLIATO:
WILLIBECHER, BOCCALE A
COLONNA

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
MOLTO VERSATILE CON LA PIZZA
E FRITTI DI VERDURE

INGREDIENTI: ACQUA, **MALTO D'ORZO**, MALTO DI FRUMENTO, LUPPOLO, LIEVITO

ALCOOL: 4,7%

COLORE: 6 EBC (DORATA)

AMARO: 30 IBU

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C

INGREDIENTI AUTOPRODOTTI: 100% MALTO D'ORZO; 50% LUPPOLO

FERMENTAZIONE: BASSA

CONFEZIONAMENTO: ISOBARICO

FORMATI DISPONIBILI: BOTTIGLIA 0,5L / FUSTO 30L

