



Scheda prodotto - Birra Messina Cristalli di Sale



L'innovazione ispirata al territorio siciliano. Una lager non filtrata caratterizzata dalla presenza di un ingrediente speciale: i Cristalli di Sale marino di Sicilia, provenienti dalle saline di Trapani. I Cristalli di Sale sono un regalo del mare e in Sicilia ci sono le saline tra le più belle e antiche d'Europa. Messina è la città tra i due mari, per cui creare un connubio tra Birra Messina e i Cristalli di Sale è stato un processo che ci è venuto spontaneo. Non è stato facile creare una ricetta con questo ingrediente, piuttosto insolito nel mondo della birra. Assaggiatela, l'abbiamo fatta per voi!

GRADAZIONE ALCOLICA



5,0%

STILE BIRRARIO



Lager

TEMPERATURA DI SERVIZIO



3-5°



-

DRINK DIFFERENT:

SI

GRADO DI AMAREZZA:

20 IBU

TIPO DI FERMENTAZIONE:

Bassa

PROVENIENZA

Italia

COLORE:

Dorato luminoso, naturalmente opalescente

SCHIUMA:

Compatta e persistente

AROMA:

Floreale, fruttato

GUSTO:

Morbido, fine ed equilibrato

FORMATI DISPONIBILI

bottiglia : 33 cl OW , 50 cl OW

spina : 20 L , 8 L BLADE



FORMATO - 8 L BLADE

INFORMAZIONI PACK

TIPOLOGIA IMBALLAGGIO:

N.A.
