



La Rossa

Birra **doppio malto a bassa fermentazione**, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità.

Il suo colore brillante, la schiuma pannosa, ed i profumi fruttati ne preannunciano la pienezza data dal ricco sapore dei malti europei, protagonisti anche nella moderata dolcezza del finale.

Il bilanciamento apportato dai luppoli, ed il piacevole grado alcolico, invogliano pericolosamente la beva.

Caratteristiche del Prodotto

STILE
Bock

FERMENTAZIONE
Bassa Fermentazione

ALCOOL IN % VOL
6.2

GRADO PLATO
15°

SERVIRE A TEMPERATURA
6°/8°

ABBINAMENTI
Carne arrosto, primi piatti saporiti, formaggi stagionati e salumi. Ottima anche da sola ... da meditazione!

DISPONIBILITÀ
Tutto l'anno

codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie	strati	CxS
8057284600534	Rossa	33	60	16	5	12
8057284600541	Rossa	50	72	6	4	18
8057284600558	Rossa	75	64	6	4	16
materiale	birra	cl	strati	FxS		
Acciaio	Rossa Fusto	2000	2	15		
Polykeg	Rossa Fusto	2400	2	12		

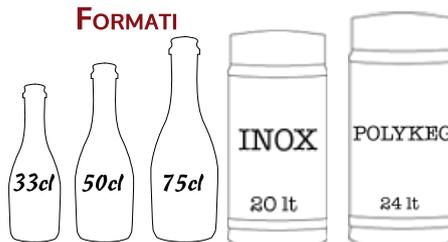
Birificio La Tresca

Magia srl | Via Novara, 12 Suno (NO) Italia | P. Iva 02345420034
Tel: 0322 85248 | info@birralatresca.it | www.birralatresca.it

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI



La Rossa



LATRESCA