

La birra Artigianale Italiana di alta qualità

PRODOTTA ALL'ISTANTE

Cuore di Birra



Doppia forza senza Fusto

Double Force without Keg

Esclusiva commerciale

ASSOLUTA Srl – N° verde 800.180.661 www.assolutasrl.it

PROPOSTA RISERVATA AI LOCALI SELEZIONATI



+  = COSTI € 0,00

Nessun investimento da parte del cliente

SO° BEER



L 225-H 390- P 400

Seltz -10 cop

SO° BEER



DIONISO BEER



L 550 – H 500 – P 680

20 / 60 cop

DANUBIO BEER



L 350 – H 486 – P 583

60 / 100 cop

EDEN BEER

L 350-A 400-P 150



60 / 100 cop

CICO BEER

L 600 – H 1444 – P 600



100 / 150 cop

Cuore di birra
Prodotta all'istante



La birra

Italiana

di Alta Qualità

Qualità Superiore

- ✓ *Prodotta all'istante bicchiere per bicchiere*
- ✓ *Birra realizzata con ingredienti naturali*
- ✓ *4,6% / 5,8% ALC. VOL*
- ✓ *Sapore Elegante e delicato*
- ✓ *Prodotta con cereali italiani,*
- ✓ *Dal gusto decisamente fresco, unico e gradevole*
- ✓ *Finemente luppolata.*
- ✓ *Al palato evidenzia una buona struttura*
- ✓ *Esaltata da note di malto e da un buon equilibrio gustativo*
- ✓ *Genera un retrogusto pieno e crescente*
- ✓ *Lascia una sensazione unica e inconfondibile*
- ✓ *Persistente ad oltranza dopo la spillatura*

SPECIFICHE TECNICHE:

- ✓ **Fattura** *Artigianale*
- ✓ **Tipo** *PILS F **
- ✓ **Fermentazione** *ELEVATA (PASTORIZATA)*
- ✓ **Temperatura di servizio** *6°-12° C*
- ✓ **Ingredienti:** *Acqua sub-microfiltrata, Malto d'orzo, Sciroppo di glucosio da Granturco, Luppolo fresco*

- ✓ **F=Lambic* cui viene aggiunto zucchero durante la fermentazione.
- ✓ **Ambrata**, in cui la dolcezza dello zucchero si contrappone all'acidità della fermentazione spontanea.
- ✓ Al contrario delle **ale** e **lager** convenzionali, che sono fermentate utilizzando ceppi di lievito per lo scopo, il **lambic** è prodotto attraverso una lunga fermentazione spontanea: il mosto di birra viene esposto ai **lieviti selvatici** e ai batteri **autoctoni** della valle della **Senne a Bruxelles**.

- ✓ Questo inusuale processo di fermentazione conferisce alle birre di **tipo lambic** un sapore assolutamente distintivo: **secco, vinoso e sidroso**, con un **retrogusto acidulo**.

Sistema unico coperto da brevetto per il mondo Birra ed il settore HO.RE.CA
Prodotta in Italia su licenza esclusiva (ricetta e metodo coperti da brevetto)

Esclusivista commerciale

ASSOLUTA Srl – N° verde 800.180.661 www.assolutasrl.it

Cuore di Birra

Cuore di birra
Prodotta all'istante

