



Denominazione:
SCALDA ORECCHI



Ingredienti:

Acqua, Malto d'ORZO e FRUMENTO, Zucchero per la rifermentazione, Peperoncino, Luppoli e Lievito.

Produzione:

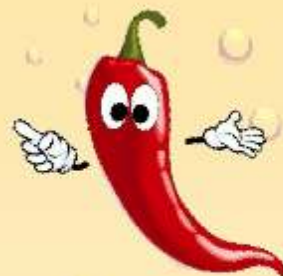
Prodotta e imbottigliata artigianalmente nel birrificio **La Moncerà di Impellizzeri Francesca** all'interno del polo produttivo di Montignoso via Nerino Garbuio, snc

Tecnica di produzione:

Ad alta fermentazione, ammostamento, prima fermentazione e successiva rifermentazione in bottiglia Stilitaly Tuscani Cucina.

Colore: Ambrato

Profumo: Di peperoncino.



Sapore: Pizzicante

Abbinamenti gastronomici:

Birra apposta per cucinare sostituisce il peperoncino in cucina. Ideale per conferire ai piatti piccantezza non invasiva, ammorbidisce le pietanze. Consigliata nella preparazione di primi piatti aglio, olio e peperoncino, per mantecare carni lasciandole a macerare per una notte, marinature avendo l'accortezza di far acetificare l'insaporitore base birra, come aggiunta per sfumature.

Contiene glutine ingredienti allergeni in grassetto

Grado di amaro **IBU 27**

Grado di colore **EBC 14**

Grado alcolico **6°**

PH 4,30

Conservabilità: preferibilmente 2 anni dalla produzione

Bottiglie da: Cl. 75 - 6% alc./vol..