



Denominazione: TARTUFON

Ingredienti:

Acqua, Malto d'ORZO e FRUMENTO, Zucchero per la rifermentazione, Tartufo, 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: Oro

Profumo: Impercettibile di tartufo

Sapore: Di birra tartufata

Abbinamenti gastronomici:

Birra apposta per cucinare sostituisce il tartufo. Ideale per conferire ai piatti preparati un gusto e un sapore tutto particolare

Contiene glutine ingredienti allergeni in grassetto

Grado di amaro IBU 15

Grado di colore EBC 12

Grado alcolico 5°

PH 4,30

Conservabilità: preferibilmente 2 anni dalla produzione

Bottiglie da: Cl. 75 - 5% alc./vol..