

32 VIA DEI BIRRAI

Piwo CURMI



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Włoskie białe piwo rzemieślnicze górnej fermentacji z orkisz i słodu jęczmiennego, wtórnie fermentowane w butelce (typu wheat ale).

Kolor żółto słomkowy z miedzianymi odcieniami, bez osadów, lekko matowe dzięki obecności drożdży, delikatnie perliste, nisko nasyczone CO2.

Biała, zwarta, delikatna i długo utrzymująca się piana. W bukecie aromaty kwiatów i egzotycznych owoców, z lekko kwaskowatym posmakiem oraz wyczuwalnymi nutami siana, słomy i chleba.

W smaku świeże, lekko kwaskowate dzięki dodatkowi przypraw, z delikatnym posmakiem słodu i chmielu.

Piwo łatwe do picia, o średniej korporaturze, ale o nieco gęstszej konsystencji niż podobne piwa tej samej kategorii.

Pojemność: 0,75 litra

Sugestie

Znakomite do przystawek warzywnych, delikatnych dań na bazie ryb i białych mięs bez dodatku ciężkich sosów, świeżych serów o miękkiej konsystencji, prostych deserów



np. włoskich ciast biszkoptowych.

Poleca się serwować je w kieliszku do czerwonego wina, w temperaturze 7°C.

Oferta limitowana – prosimy o kontakt z biurem.

Dane techniczne

Rodzaj:	Włoskie piwo aromatyzowane górnej fermentacji z orkisz i słoju jęczmiennego, wtórnie fermentowane w butelce (typu wheat ale)
Składniki:	woda, SŁÓD JĘCZMIENNY, ORKISZ (35%), chmiel, kolendra (0,6%), skórka pomarańczowa (0,4%), cukier, drożdże.
Zawartość alkoholu:	5,8%
Stopnie Plato:	14
Opakowanie:	Butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	Podawać w temp. 10-12°C, najlepiej w kieliszku do czerwonego wina

Alergeny

SŁÓD JĘCZMIENNY, PSZENICA PŁASKÓRKA