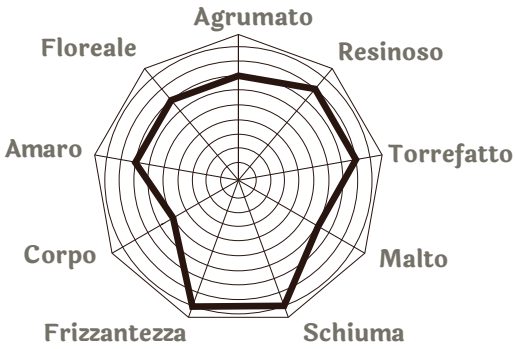
MALTER EGO

CASCADIAN DARK ALE

Birra di **color caffé nero con schiuma nocciola** fine e persistente. Al naso sentori agrumati di **pompelmo** e arancio, mentre in bocca spiccano i **malti torrefatti: caffé, cioccolato e vaniglia**. Una forte nota balsamica di **aghi di pino** e agrume regalano **freschezza** alla bevuta.
Birra, **nera**, ad **alta fermentazione, cruda**, prodotta con metodo artigianale, **rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata.** La presenza di lievito vivo garantisce evoluzione sensoriale del prodotto nel tempo.



Temperatura di servizio: 4-6 °C
Fermentazione: Alta
Alc.Vol.: 5%
IBU: 55



Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, **avena**, luppolo, **lievito**, zucchero.
CONTIENE GLUTINE

BOTTIGLIA 50

= 50 cl

BOX BOTT.50

= x12

251mm
257mm
333mm

BOTTIGLIA 33

= 33 cl

BOX BOTT.33

= x15

251mm
257mm
333mm

EUROPALLET

= 80 x 120 cm

= x10 ogni piano

5 piani max

FUSTO

= 24 L
attacco baionetta

572mm
Ø283mm

EUROPALLET

= 80 x 120 cm

= x12 ogni piano

2 piani max



MALTER EGO snc, SS Valnerina - Ferentillo (Tr) - P.iva: 01567570559 - info@birramagester.it - www.birramagester.it