

MERANGOLA



BIANCA DI ISPIRAZIONE BELGA CON L'UTILIZZO DELLA MERANGOLA

La **Merangola** (o Melangola), un **antico agrume** presente in Valnerina, viene oggi considerata una **varietà rara**. Solitamente è impiegata come materia prima per numerosi prodotti culinari della tradizione (confetture, liquori, ecc.).

Birra Magester per la prima volta ha voluto valorizzarne l'**inconfondibile aroma** per realizzare una birra **unica**.

Birra prodotta con Merangole di FERENTILLO, az. Agrituristiche La Drupa

Temperatura di servizio: **6-8 °C**

Fermentazione: **Alta**

Alc.Vol.: **4,7%**

IBU: **15**

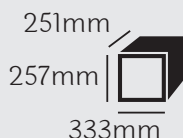
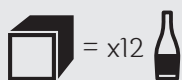
Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, **frumento**, merangola (*Citrus x aurantium*), luppolo, spezie, **lievito**, zucchero.

CONTIENE GLUTINE

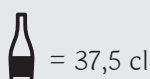
BOTTIGLIA 50



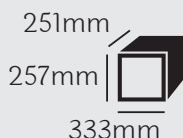
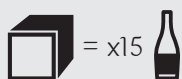
BOX BOTT.50



BOTTIGLIA 37,5



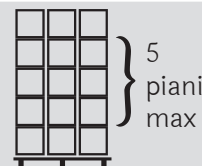
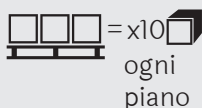
BOX BOTT.37,5



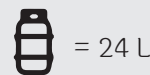
EUROPALLET



= 80 x 120 cm



FUSTO



attacco baionetta



Ø283mm

EUROPALLET



= 80 x 120 cm

