

URSUS

AMBER ALE



Malti **caramellati** conferiscono un caratteristico **colore ambrato** e schiuma pannosa persistente. **Luppoli statunitensi** regalano **note esotiche e agrumate di pompelmo, arancia e mandarino** che si prolungano in bocca ammorbidite da **sfumature di caramello, caffè e liquirizia**.

Birra speciale, **ambrata**, 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.

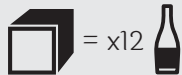
BOTTIGLIA



 = 50 cl

BOX




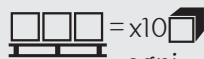
 = x12

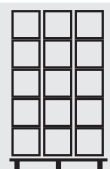
251mm
257mm
333mm

EUROPALLET




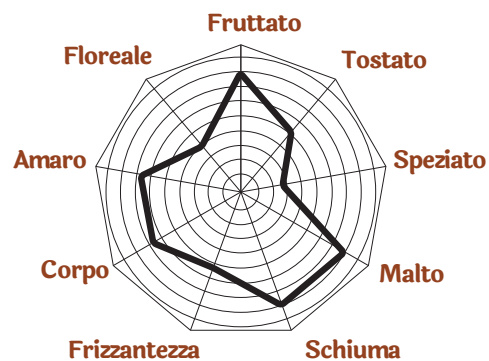
 = 80 x 120 cm

 = x10
ogni piano

 } 5
piani max




Temperatura di servizio:  8-10 °C
Fermentazione: **Alta**
Alc.Vol.: **6%**
IBU: **35**



Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, luppolo, lievito, zucchero.

FUSTO




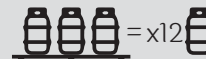
 = 24 L
attacco baionetta

572mm
Ø283mm

EUROPALLET



 = 80 x 120 cm

 = x12
ogni piano

 } 2
piani max

