

BELGIAN ALE



MADE IN ITALY

BIRRA SPECIALE AD ALTA FERMENTAZIONE

Birra ambrata ad alta fermentazione, dai toni caldi e dal gusto pieno donatole dalle nostre materie prime, coltivate e lavorate con cura e dedizione per regalarvi questa Pagus in perfetto stile belga.



6,5% vol



25



16,5°



Conservare
4-10 °C



Temp. Servizio
10-12 °C



37,5 cl
75 cl



INGREDIENTI: Acqua, Malto d'**ORZO**, Malto di **FRUMENTO**, Luppolo, Lievito prodotto in Italia. Zucchero per la rifermentazione in bottiglia. **CEREALI E LUPPOLI DEI NOSTRI CAMPI**. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale