

Birra Lara



artigianale, genuina, sarda

Moretta

l. 0,50 e - alc. 5,0 vol



Birra scura di alta fermentazione stile weizen dunkle, ovvero la versione scura della birra di frumento, che combina il gusto sontuoso di toffee dei malti scuri con l'agro fruttato del frumento.

Ottimo l'abbinamento con secondi di carne stufati o brasati cucinati con la con la stessa.

Accompagna in modo armonioso dolci al cioccolato alla nocciola e al caffè. Perfetta per preparare un ottimo birra-misu'.

Ingredienti: malto d'orzo e di frumento tostati, luppolo, acqua dalle sorgenti di S. Pietro, zucchero, lievito.



Weizen Dunkle style dark beer. A highly fermented version of wheat beer, which combines the sumptuous toffee taste of dark malt with the fruity sourness of wheat.

Excellent with stews and braised meat can also be used to cook with.

It complements perfectly chocolate and hazelnut cake as well as coffee based sweets. Ideal for preparing an excellent Birramisu

Ingredients: toasted barley and wheat malt, hops, S. Pietro® spring water, sugar, yeast.

