

Birra Lara



artigianale, genuina, sarda

W16

e 500 ml - Alc. 5% vol.



Birra di frumento bionda opalescente stile weizen, molto delicata e beverina con profumi fruttati alla banana, pesca e vaniglia morbida al palato, banana persistente al gusto e retrogusto vanigliato.

Il suo abbinamento ideale è con piatti freschi e semplici come insalate di pasta e di riso di mare, ottimo abbinamento con scaloppine di pollo sfumate con la w16, guarnite con scorza d'arancia tagliata a julienne.

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



Weizen style wheat beer, blonde and opalescent, very delicate with fruity banana, peach and vanilla notes, soft to the palate.

Its ideal pairing is with fresh and simple dishes such as pasta salads and seafood risotto, excellent with chicken escallops deglazed with the W16 and garnished with julienned orange peel.

Ingredients: wheat and barley malt, hops, S. Pietro's spring water, sugar, yeast.

