



Birra di Pasqua FORST

Special Edition

Gusto:	Profumato, accattivante, ideale per la primavera.
Particolarità:	Giusto in tempo per le festività pasquali con la Birra di Pasqua FORST è stata creata una birra particolare per un periodo speciale. Il colore più intenso e l'uso dei nostri luppoli aromatici ricordano la fioritura di Pasqua.
Bicchieri consigliato:	Bicchiere biconico
Temperatura di servizio:	6-8° C
Dati base:	
Produttore:	BIRRA FORST SPA
Tipologia:	Lager
Classificazione:	Birra
Aroma:	Morbido e piacevolmente fresco
Schiuma:	Finemente porosa e compatta
Ingredienti:	Acqua, malto d'orzo , gritz di mais, luppolo
Colore:	9 EBC – giallo oro delicato
Unità di amaro:	20 EBU
Fermentazione:	Bassa
Gradi saccarometrici:	12,2 % grado plato
Gradi alcolici:	alc. 4,9 % vol.
Contenuto calorico (per 100 ml):	46 kcal (192 kJ)
Allergene:	Glutine (Malto d'orzo)
OGM:	Gli ingredienti del prodotto non contengono organismi geneticamente modificati (OGM).
Conservazione:	Al fresco e al buio
Da consumarsi preferibilmente entro:	8 mesi