



FORST 0,0% Citrus & Herbs

Freschezza per natura. 0,0% Alcool. 100% FORST.

Una birra 0,0% alcool nata dall'incontro tra l'aroma naturale agrumato e l'estratto di erbe, senza zuccheri aggiunti.

Gusto: FORST 0,0% Citrus & Herbs unisce il gusto autentico della birra con *il fresco aroma agrumato* al pompelmo e la raffinatezza delle erbe selezionate, con 0,0% di alcool. Al palato si presenta piacevolmente frizzante e armonioso, *grazie all'equilibrio dato dall'aroma* accompagnato da una delicata dolcezza maltata. Il finale riflette una leggera nota erbacea, che completa piacevolmente l'aroma del prodotto.

Particolarità: Fresca, aromatica, sorprendente. Una birra piacevolmente fruttata e rinfrescante, con 0,0% di alcool e senza zuccheri aggiunti.

Bicchieri consigliato: Colonna cilindrica

Temperatura di servizio: 5-7° C

Dati base:

Produttore: BIRRA FORST SPA
Tipologia: Birra lager analcolica
Classificazione: Birra analcolica
Aroma: Fresco, agrumato, speziato
Schiuma: Fine e compatta
Ingredienti: Acqua, **malto d'orzo**, gritz di mais, luppolo, acidificante acido citrico, aroma naturale gusto grapefruit 0,024%, estratto di erbe e spezie, edulcorante glicosidi steviolici dalla stevia

Colore: 6 EBC – giallo dorato
Unità di amaro: 19 EBU
Fermentazione: Bassa
Gradi saccarometrici: 4,4 % grado plato
Gradi alcolici: alc. 0,0 % vol.

Valori nutrizionali (per 100 ml):	Energia	59 kJ	14 kcal
	Grassi	0 g	
	- di cui acidi grassi saturi	0 g	
	Carboidrati	2,8 g	
	- di cui zuccheri	< 0,5 g	
	Proteine	< 0,5 g	
	Sale	< 0,01 g	

Allergeni: 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: 9 mesi

BIRRA FORST SPA
Via Venosta 8
I-39022 Forst/Lagundo (BZ)
Tel.: +39 0473 260111 - Fax: +39 0473 448365
e-mail: info@forst.it