



Birra di Natale FORST

Una birra speciale per il periodo più speciale dell'anno

Gusto: Gradevolmente luppolato e dall'aroma inimitabile di malto.

Particolarità: La Birra di Natale FORST, ideata appositamente per le festività natalizie, si contraddistingue per il suo colore marcatamente ambrato, il suo sapore gradevolmente luppolato e l'inimitabile aroma di malto con una bella schiuma a pori fini.

Il suo copro armonioso richiama piacevoli sensazioni di dolce che si incontrano con delicate sensazioni luppolate ed il suo retrogusto è leggero e morbido.

La Birra di Natale è l'accompagnamento ideale per gustose pietanze natalizie.

Bicchieri consigliati: Boccale natalizio

Temperatura di servizio: 7-9° C

Dati base:

Produttore:	BIRRA FORST SPA
Tipologia:	Birra stagionale
Classificazione:	Birra speciale
Aroma:	Gradevolmente luppolato, maltoso-speziato
Schiuma:	Finemente porosa e compatta
Ingredienti:	Acqua, malto d'orzo , luppolo
Colore:	20 EBC – ambrato
Unità di amaro:	21 EBU
Fermentazione:	Bassa
Gradi saccarometrici:	13,1 % grado plato
Gradi alcolici:	alc. 5,2 % 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: 15/03/XX (dell'anno successivo)