



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 l'aroma fresco del pompelmo e la raffinatezza delle erbe selezionate, questo con 0,0% di alcool. Al palato si presenta piacevolmente frizzante, armonioso è l'equilibrio dell'agrumo 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