



FORST Felsenkeller Bier

La specialità birraria naturalmente torbida

| | |
|---|--|
| Gusto: | Armonioso e ben strutturato |
| Particolarità: | Questa specialità birraria, naturalmente torbida, non filtrata e non pastorizzata, sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido che invita a berne un altro sorso. |
| Bicchieri consigliati: | Calice in vetro cristallino con una coppa a base molto ampia e squadrata che si restringe verso l'alto per convogliare al massimo l'aroma. |
| Temperatura di servizio: | 6°– 8° C |
| I dati base: | |
| Produttore: | Birra FORST SpA |
| Tipologia: | Lager non filtrata |
| Classificazione: | Birra speciale |
| Aroma: | Morbido e piacevole |
| Schiuma: | Finemente porosa e compatta |
| Ingredienti: | Acqua, malto d'orzo , gritz di mais, luppolo, lievito |
| Colore: | 7 EBC – giallo dorato |
| Unità di amaro: | 23 EBU |
| Fermentazione: | Bassa |
| Gradi saccarometrici: | 12,6 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: | 12 mesi |