



BAYERN | BAVIERA

ALLGÄUER FÜRSTABT WEIZEN

Specialità ad alta fermentazione prodotta secondo la ricetta dell'abate principe (il "Fürstabt") Rupert von Bodman. Fatta con lievito finissimo e ricca di vitamine, ha ottime qualità nutrizionali. Gusto fruttato e rinfrescante.

LA BIRRERIA

La birreria Allgäuer è una delle più antiche della Germania e vanta oltre 600 anni di storia. La fedeltà alla grande tradizione birraia bavarese, l'uso di tecniche di produzione innovative e l'attenzione alla qualità sono alla base del successo di questa grande birreria.



LA GAMMA

1394

TEUTSCH PILS

URTYP EXPORT

ZWICKEL

FÜRSTABT WEIZEN



SCHEDA PRODOTTO

categoria commerciale | specialità

tipologia brassicola | Weissbier

fermentazione | alta

gradazione alcolica | 5,0 % vol.

gradi plato | 12,3 %

attacco keg | baionetta

saturatione CO² | 6 gr./l

Ingredienti: acqua, malto di frumento, malto d'orzo, luppolo, lievito

SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto | velato

colore | chiaro

unità di amaro | 14

temperatura di servizio | 6°



K. Kiem S.r.l. | Via S. Margherita 12 | I-39011 Lana (BZ)
T +39 0473 56 13 54 | F +39 0473 56 39 15 | birrekiem.com



birrekiem.com