



BAYERN | BAVIERA

## ALLGÄUER ZWICKEL

Questa Kellerbier, ovvero “birra di cantina”, è uno dei fiori all’occhiello della gastronomia bavarese. La Allgäuer Zwickel è una birra cruda, non trattata, naturalmente torbida, leggermente luppolata, prodotta con lievito finissimo e ingredienti di prima scelta.

### 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 | Export non filtrata

fermentazione | bassa

gradazione alcolica | 5,0 % vol.

gradi plato | 12,3 %

attacco keg | baionetta

saturatione CO<sup>2</sup> | 4,8 gr./l

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

## SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto | torbido

colore | chiaro

unità di amaro | 23

temperatura di servizio | 7°



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