



DISTELHÄUSER

Brauhandwerk seit 1811

GERMANIA

DISTELHÄUSER KELLERBIER

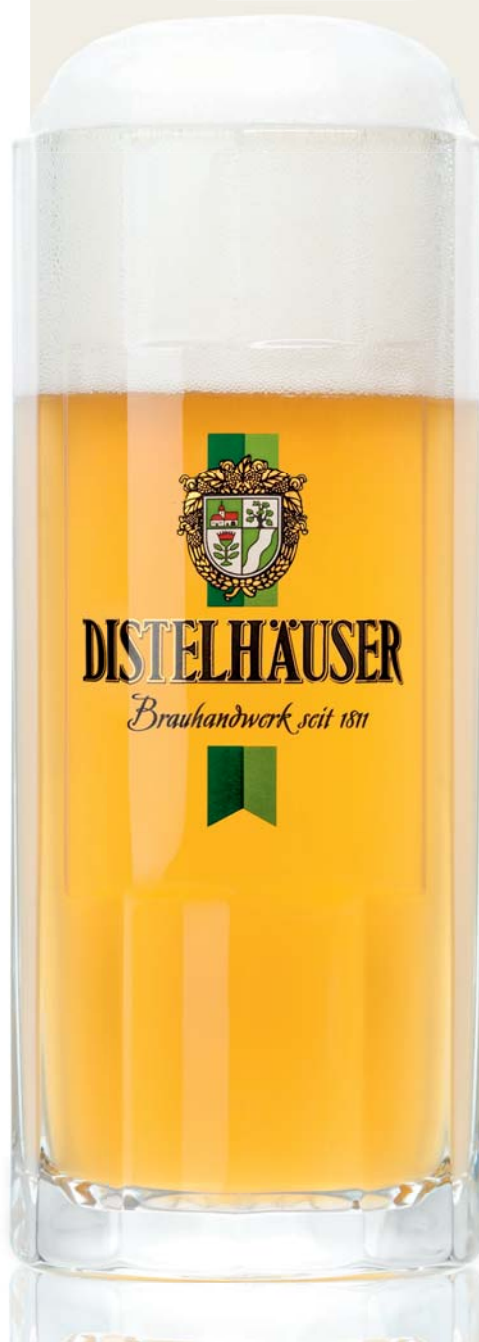
La Kellerbier, la “birra di cantina”, è una specialità non filtrata dalla caratteristica torbidità naturale. Grazie all’impiego di ingredienti pregiati e alla sapiente lavorazione, questa grande birra garantisce una straordinaria soddisfazione al palato.

LA BIRRERIA

A Distelhausen, nel cuore della Germania più romantica e immersa nel verde, sorge sulla riva del fiume Tauber lo storico birrificio Distelhäuser. Dal 1876 è di proprietà della famiglia Bauer che ha fatto dell’alta capacità dei suoi mastri birrai la chiave del suo successo.

KIEM

Philosophy of Beer



Più tempo al birraio, più gusto alla birra

LA GAMMA

PREMIUM PILS

HELL

LANDBIER

WEIZEN

KELLERBIER



webcompany.com

SCHEDA PRODOTTO

categoria commerciale | specialità

tipologia brassicola | Export non filtrata

fermentazione | alta

gradazione alcolica | 5,4 % vol.

gradi plato | 12,3 %

attacco keg | scivolo

saturazione CO² | 5,8 gr./l

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

SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto | torbido

colore | chiaro

unità di amaro | 25

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