

# HIMERA

*Special lager artigianale  
non filtrata, non pastorizzata*

## **Caratteristiche e peculiarità**

Himera è la birra artigianale frutto dell'esperienza cinquantennale del mastro birraio Amelio Giust, ottenuta da una lunga maturazione nei tini di fermentazione, mantenuti a temperature particolari per raggiungere la decantazione. È da questo processo che nascono la tipica limpidezza, la lieve opalescenza e il sapore genuino che contraddistinguono questa birra.

La straordinarietà di Himera è racchiusa nella naturalità della sua lavorazione. Sono le cellule integrali di lievito e le particelle non filtrate a conferirle l'intensità, la genuinità e l'integrità della birra atavica.

Il sapore di Himera è pieno, corposo, fruttato, speziato, lievemente vanigliato. Himera racchiude in sé tutti i sapori dell'ambiente circostante: le graminacee e i fichi d'India e, nel retrogusto, note di amarena.



**Semedorato**<sup>®</sup>  
**Beer**

BEER  
SEMEDORATO



**Classificazione:** Speciale  
**Grado plato:** 13.2%  
**Grado alcolico:** 6.0% vol  
**Tipologia:** Lager  
**Gusto:** Intenso, pieno, aromatico  
**Amaro:** Delicato, non troppo persistente  
**Colore:** Biondo, leggermente torbido  
**Schiuma:** Compatta e persistente  
**Fermentazione:** Bassa  
**Scadenza:** 10 mesi  
**Temperatura di servizio:** 7-8 C°  
**Conservazione:** Al riparo da fonti di calore e da luce diretta  
**Codice Ean bottiglia 33 cl:** 80527422200033

<b>CARTONE</b>	<b>33 cl</b>
n. bottiglie	15
Capacità	4,95 lt
Peso	10,5 kg
Misure (cm)	37x21,5x19,7 h
Codice Ean	38052742220034

<b>PALLET</b>	<b>33 cl</b>
n. cartoni	88
Capacità	435,6 lt
Peso netto	924 kg
Peso pedana	15 kg
Peso lordo	939 kg
Strati per pallet	8
Cartoni per strato	11
Misure (cm)	80x120x170 h