

HIMERA CRAFT BEER

Special Lager Artigianale Non filtrata, non pastorizzata

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	
INGREDIENTI	VALORE ENERGETICO SU 100 ml
Acque, malto d'orzo, luppolo	KCAL 55
CONTIENE ORZO	KJ 230
	CARBOIDRATI 3,7 G
	GRASSI 0

Caratteristiche e informazioni tecniche:

Himera è la birra artigianale che è frutto di un'esperienza cinquantenne del mastro birraio Amelio Giust, ottenuto da una lunga maturazione in tini di fermentazione, custoditi in particolari temperature per raggiungere la decantazione. È da questo processo che danno origine alla tipica chiarezza, al lieve l'opalescenza e il sapore genuino che lo contraddistinguono.

La straordinarietà di Himera è racchiusa nella naturalezza della sua lavorazione. Sono le cellule del lievito integrali e particelle non filtrate gli conferiscono l'intensità, genuinità e integrità della birra ancestrale. Il sapore di Himera è pieno, corposo, fruttato, speziato, leggermente vanigliato. Himera racchiude tutti i sapori dei dintorni ambiente: graminacee e fichi d'india e, nel retrogusto, note di amarena.

Abbinamento gastronomico:

Ideale con ricotta, robiola, mozzarella, burrata e prodotti locali Antipasti. Carni bianche, primi piatti delicati e pizza.

Ottimo con aperitivi salati e frutta secca



Cartone	33 cl
Bottiglie	24
Capacità	7,92 lt
Peso	13,6 kg
Misure (cm)	37,3x25,2x23,5 h
Pallet	33 cl
Cartoni	63
Capacità	498,96 lt
Peso netto	857 kg
Peso pedana	20 kg
Peso lordo	877 kg
Strati per pallet	7
Cartoni per strato	9
Misure (cm)	80x120x177,2 h

FORMATO	CODICE EAN
Bottiglia 0.33 cl	8052742220033

