

CANTINE CECI

BIRRA CHIARA, MALTO DI FRUMENTO

Birra chiara, non pastorizzata, fermentata in bottiglia. La Birra di Parma delle Cantine Ceci è un prodotto di ispirazione belga, con una base di malto d'orzo e malto di frumento. Una lunga fase di infusione con diverse varietà di luppolo, le dona il giusto equilibrio tra note amare e intensità aromatica. Al termine della fermentazione e della maturazione a freddo la birra non viene né filtrata né pastorizzata ma imbottigliata e fatta fermentare e affinare in bottiglia per ottenere una gasatura leggera e naturale. Ottima con piatti salati leggeri, stupisce anche con i dessert a base di cioccolato.

www.lambrusco.it

