

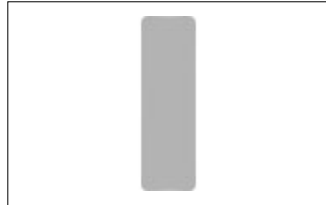


L'italica 5.0

Rotonda e "Maltosa", l'italica ci avvolge con decise note di spezie e lievi note erbacee di luppolo.

Abbinamenti:

La struttura della puro malto, la sua morbidezza, è utile ad ammorbidire l'acidità del pomodoro presente nella cucina italiana, Pasta con sughi al pomodoro, perchè no, il Ragù, ma anche Gulash, non troppo carico di Paprika.



DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Bassa
Colore:	Bionda
Stile:	Export
Gradazione:	5,0 % Vol.
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Formato:	Fusto 30 litri
Temperatura di servizio:	7° C