

### **Ingredienti**

Acqua, **MALTO D'ORZO**, Mais, Miele di Lupinella, Luppolo, Lievito, Zucchero di canna integrale da mercato equosolidale.

### **CONTIENE GLUTINE**

Non contiene conservanti e coloranti. Rifermentata in bottiglia. Sedimento naturale sul fondo. Conservare la bottiglia in posizione verticale al fresco e al riparo dalla luce e dalle fonti di calore. Servire a 6/8 gradi.

### **Birrificio Agricolo Maiot**

Azienda Agricola Saporì della Majella  
Contrada Fiorentini, 7 - 66043 Casoli (CH)  
[info@maiot.it](mailto:info@maiot.it) - [www.maiot.it](http://www.maiot.it)



cl e

vol. alc.

Da consumarsi preferibilmente entro la fine

Lotto

B I R R A



M A I O T  
BIRRIFICIO AGRICOLO

**ATENA**  
BIRRA AL MIELE

Birra cruda non filtrata e non pastorizzata prodotta nella nostra azienda agricola utilizzando il nostro orzo maltato e caratterizzata dall'acqua proveniente dalle falde della Majella.

Birra di colore giallo ambra chiara al miele di lupinella, coronata da schiume compatte sebbene non cementizie nel perdurare. Leggera, morbida e dissetante in bocca. L'amaro leggero ed erbaceo appena percettibile lasciano spazio ad un sentore di miele di Lupinella che ne caratterizza le delicate note floreali. Ispirata alle cream ale americane. Si consiglia in abbinamento a pizze bianche e a piatti leggeri e delicati.

