

Ingredienti: acqua, **MALTO D'ORZO**, 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.

RACCOLTA DIFFERENZIATA		
BOTTIGLIA TAPPO	VETRO ACCIAIO	GL72 C/FE91

Verifica le
disposizioni
del tuo comune



Servire a 6 - 8 °C

Birrificio Agricolo Maiot

Azienda Agricola Sapori della Majella

Contrada Fiorentini, 7 - 66043 Casoli (CH)

info@maiot.it - www.maiot.it

cl e

vol. alc.

Da consumarsi preferibilmente entro la fine di:

L.

B I R R A



M A I O T
BIRRIFICIO AGRICOLO

- B A L E -

Birra bionda cruda non filtrata e non pastorizzata prodotta con i cereali coltivati nella nostra azienda agricola utilizzando l'acqua proveniente dalle falde della Majella.

B A L E

Birra dal colore giallo paglierino con schiuma compatta e persistente. Le note erbacee dei luppoli sono in equilibrio costante con quelle biscottate dei malti. Secca, dissetante e beverina, consigliamo questa birra in abbinamento a bruschette a base di patè di verdure, carni bianche e frittate.

