

Ingredienti: acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, SPEZIE, 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 7 - 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

- R A L E -

Birra cruda chiara non filtrata e non pastorizzata, brassata con malti e cereali prodotti nella nostra azienda agricola e utilizzando l'acqua proveniente dalle falde della Majella.

R A L E

Birra ambrata dai riflessi rubino. La schiuma è compatta e persistente. Al naso risalta la speziatura a base di arancia e cannella, in bocca toni di caramello e frutta sciropata. Corposa e avvolgente, consigliamo questa birra in abbinamento a formaggi stagionati o erborinati, pasticceria secca, cioccolato fondente.

