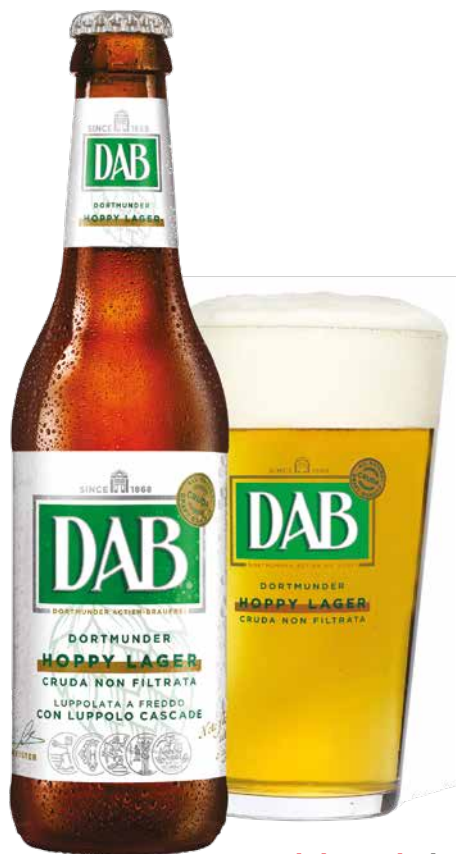




DORTMUNDER
HOPPY LAGER
CRUDA NON FILTRATA



Guarda
come nasce
DAB CRUDA

dabcruda.it



DAB HOPPY LAGER

- Giallo dorato, opalescente, schiuma bianca e persistente.
- Gusto intenso, note di luppolo agrumate e floreali, sentori di pompelmo rosa e frutta esotica.
- Gusto asciutto, bilanciato, con notevole persistenza di luppolo.
- Ideale come aperitivo, verdure, carni bianche o pesce al forno o alla griglia.

Luogo d'origine: DORTMUND - GERMANIA	Grado sacc.: 11,7°
Stile: Dortmunder Dry Hopped	Punto d'amaro: 25 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 6/8°
Grado alcolico: 5% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO₂/l

DAL 1868

Nel 1868 Laurenz Fischer, Heinrich e Friedrich Mauritz, insieme al mastro birraio Heinrich Herberz creano una fabbrica di birra a **bassa fermentazione** che più tardi si chiamerà **Dortmunder Actien Brauerei, DAB**. A Dortmund comincia così una nuova epoca e il marchio **DAB** diventa il simbolo della **cultura tedesca della birra** in tutto il mondo.



DAB HOPPY LAGER

Hoppy Lager è l'ultima uscita della famiglia DAB. Non filtrata e luppolata a freddo con il luppolo Cascade, proveniente direttamente dalla celebre Yakima Valley, è una birra di facile bevuta con note agrumate e floreali intense.

○ **N0807 BOTTIGLIA 0,33 l** - Cartone da 24 bott.

○ **N1416 FUSTO 30 l** - VAR

○ **CONNETTORE TIPO S - "BAIONETTA"**



Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40
16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.

Fax 010 650 94 73/72

info@radeberger.it

www.radeberger.it

by **RADEBERGER GRUPPE ITALIA**

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

www.qualitybeeracademy.it