DAB

DORTMUNDER ACTIEN BRAUEREI

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.

dabcruda.it



Scopri
DAB HOPPY
LAGER

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.

- 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.

- **00807 BOTTIGLIA 0,33 l** - Cartone da 24 bott.
- **815 LATTINA 0,50 l** - Vassoio da 24 latt.
- **1416 FUSTO 30 l** - VAR

- **CONNETTORE TIPO S** - "BAIONETTA"

• Luogo d'origine: **DORTMUND - GERMANIA**	• Grado sacc.: **11,9°**
• Stile: **DORTMUNDER DRY HOPPED**	• Punto d'amaro: **25 IBU**
• Fermentazione: **BASSA**	• Temp. di servizio: **6/8°**
• Grado alcolico: **5% vol.**	• Saturazione: **4,7 g. CO_2/l**

QBA
QUALITY BEER ACADEMY
by RADEBERGER GRUPPE ITALIA
OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

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
www.qualitybeeracademy.it