DAB

DORTMUNDER ACTIEN BRAUEREI

ESCLUSIVA FIN 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 RADLER, UNO STILE UNICO

DAB Radler, una miscela del nostro classico di fama mondiale. Mix DAB con limonata naturale per una birra speciale rinfrescante. DAB Radler ha svelato perfettamente le esigenze di oggi di innovative miscele di birra.



Trova la tua scheda di degustazione

dabcruda.it

DAB RADLER

- Texture giallo oro chiaro.
- Miscela armoniosa di originale DAB al 60% e limonata naturale al 40%.
- Facile da bere ogni giorno, rinfrescante e dissetante.
- Ideale per aperitivi a base di pesce o crostacei.

- **00810 LATTINA 0,50 l** - Confezione 24 latt.

• Luogo d'origine: **DORTMUND - GERMANIA**	• Grado sacc.: **7,14°**
• Stile: **RADLER**	• Punto d'amaro: **13 IBU**
• Fermentazione: **BASSA**	• Temp. di servizio: **6/8°**
• Grado alcolico: **3% vol.**	• Saturazione: **5,2 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