

Alabuna

BIRRA ALABUNA s.n.c. di Somà Alessandro & C. • Via F.lli Biscia 26/B, 12089 Villanova Mondovì (CN) • P.Iva: 03607270042

Alma

Winter Lager con Miele

"La sua anima sta nella semplicità"

Birra a bassa fermentazione, prodotta con metodo artigianale, di colore ambrato. Schiuma color panna, grana media di buona persistenza. Al naso leggero sentore di miele millefiori bilanciato con i malti caramellati, erbaceo, fresco. In bocca ingresso dolce, setoso, gusto pieno, equilibrato, leggermente caramellato. Finale secco fruttato.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo (UE), miele, luppolo, lievito, tanacetone volgare.

CORPO



AMARO



AROMA



Temperatura di servizio:
11-13 gradi



Vol. Alc.
7,5%



Confezionamento:
bottiglie da
33 Cl. e 75 Cl.



Bicchieri consigliati:
Snifter



Abbinamenti culinari consigliati

Tagliere di formaggi di media stagionatura, la cupeta (tipico dolce monregalese), panettone con canditi, frutta a guscio, panna montata con caffè in polvere.

Alma è una birra invernale – Winter Lager con Miele – nata dalla collaborazione tra Birra Alabuna e il Monastero di San Biagio di Mondovì (CN). Per la sua realizzazione è stato utilizzato il miele millefiori prodotto sulle terre del Monastero. Parte del ricavato ottenuto dalle vendite di questa birra finanzia i progetti della Onlus Casa do Menor.

