

LINEA ABBAZIA

Birra del Lupo

BIRRA DEL LUPO: luppoli coltivati in loco e agli antipodi regalano profumi freschi e intensi a questa birra bionda particolarmente beverina che prende il nome da una delle Fonti di Terme Vallediarata.

INGREDIENTI BIRRA DEL LUPO: acqua Terme Vallediarata, malto, luppolo, lievito.



BIRIFICIO
Scarapola

Birificio del Monastero di S. Stefano

LINEA ABBAZIA

Birra del Lupo



BA075101

Linea ABBAZIA

CODICE BOTTIGLIA	BOTTIGLIE PER CASSA	DIMENSIONE CASSA	PESO CASSA	CASSE/ CONFEZIONI PER PIANO	CASSE/ CONFEZIONI PER PALLET	DIMENSIONE PALLET	PESO PALLET	CODICE EAN ETICHETTA	CODICE EAN CARTONE DA 6
BA075101	6	30x18x26	8,10	18x3	54	80x120x125	450 kg	8051772161019	8051772161514

LE NOSTRE BIRRE HANNO UN'ANIMA

Ogni birra Scarampola è unica per la sua storia e per le note di sapore e profumo che la caratterizzano. Passione, curiosità, estro e pazienza animano questo birrifico artigianale inserito nel complesso abbaziale di Santo Stefano a Millesimo (SV). Gli ingredienti sono pochi e semplici, per questo motivo è fondamentale scegliere materie prime eccellenti e conoscerne a fondo le proprietà.

UN CONNUBIO DELLA NATURA

Terme Valledchiara fornisce al birrifico Scarampola acqua minerale naturale che sgorga lentamente nel cuore delle Alpi liguri di Altare, ogni goccia viene captata dalle rocce custodite gelosamente dal bosco di castagni e faggi. In tutto il processo produttivo l'acqua è silenziosa ma fondamentale protagonista perché microbiologicamente pura e con la giusta miscela di sali minerali che supportano ed esaltano l'abilità del birraio nel raggiungere l'equilibrio perfetto tra gli ingredienti.

BIRIFICIO
Scarampola

località Monastero 9
17017 Millesimo (Sv) - Italia
tel. +39 019 564110
info@birrificioscarampola.it
www.birrificioscarampola.it

