

# LINEA ABBAZIA

Donna Petronilla 

**DONNA PETRONILLA:** una birra strutturata e armoniosa che rende omaggio al nostro territorio miscelando l'acqua di Terme Vallechiara con malti e cereali locali, come il grano Saraceno dell'alta Val Tanaro, e il luppolo coltivato nei terreni dell'abbazia.

**INGREDIENTI DONNA PETRONILLA:** acqua Terme Vallechiara, malto, grano saraceno, luppolo e lievito.



**BIRIFICIO**  
**Scarapola**

Birificio del Monastero di S. Stefano

# LINEA ABBAZIA

## Donna Petronilla



BA075102

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
BA075102	6	30x18x26	8,10	18x3	54	80x120x125	450 kg	8051772161026	8051772161521

### 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

