

LINEA ABBAZIA

St. Amè

ST. AMÈ: un fortunato sodalizio di aromi e profumi del nostro territorio. Acqua di Altare di Terme Valledchiara, “castagne essiccate nei tecci di Calizzano e Murialdo” (Presidio Slow Food) e miele di castagno prodotto nelle valli del Bormida, per una birra corposa e di carattere.

INGREDIENTI ST. AMÈ: acqua Terme Valledchiara, malto, castagne essiccate nei tecci, miele di castagno, luppolo e lievito.



BIRIFICIO
Scarapola

Birificio del Monastero di S. Stefano

LINEA ABBAZIA

St.Amè



BA075104

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
BA075104	6	30x18x26	8,10	18x3	54	80x120x125	450 kg	8051772161040	8051772161545

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 Vallecchiara 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

