

# LINEA SCARAMPOLA

n°8  
BIRRA BIANCA

**BIRRA BIANCA:** tradizionalmente speziata con coriandolo e arancio, impreziosita con l'aggiunta del raro Chinotto di Savona (Presidio Slow Food della Provincia di Savona), dai profumi freschi e delicati.

**INGREDIENTI BIRRA BIANCA:** acqua, malto d'orzo, grano, luppolo, chinotto di Savona, spezie e lievito.



BIRIFICIO  
**Scarpola**

Birificio del Monastero di S. Stefano

# LINEA SCAMPOLA

N°8



BS075001

Linea SCAMPOLA

CODICE ARTICOLO	BOTTIGLIE PER CASSA	DIMENSIONE CASSA	PESO CASSA	CASSE/ CONFEZIONI PER PIANO	DIMENSIONE PALLET	PESO PALLET	CODICE EAN ETICHETTA	CODICE EAN CARTONE DA 6
BS075001	6	30x18x26	8,10	18x3	80x120x125	450 kg	8051772160012	8051772160517

## LE NOSTRE BIRRE HANNO UN'ANIMA

Ogni birra Scampola 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.

## IL TERRITORIO RACCHIUSO IN UNA BIRRA

Il birrifico Scampola si pregia di un virtuoso legame con il territorio da cui attinge pregiate materie prime per arricchire le birre. Prodotti di alta qualità e riconosciuti come Presidi Slow Food si fondono armoniosamente in un lento e sapiente lavoro artigianale per soddisfare ogni palato e abbinamento.

BIRIFICIO  
**Scampola**

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

