

LINEA SCARAMPOLA

BIRRA AMBRATA
nivuro

BIRRA AMBRATA: ale ad alta fermentazione, non pastorizzata, prodotta con una percentuale di “Castagne essiccate nei tecci di Calizzano e Murialdo” (Presidio Slow Food della Provincia di Savona).

INGREDIENTI BIRRA AMBRATA: acqua, malto d’orzo, castagne, luppolo e lievito.



BIRIFICIO
Scarpola

Birificio del Monastero di S. Stefano

LINEA SCAMPOLA

Nivura



BS075002

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
BS075002	6	30x18x26	8,10	18x3	80x120x125	450 kg	8051772160029	8051772160524

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 birrificio 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 birrificio 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.

BIRRIFICIO
Scampola

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

