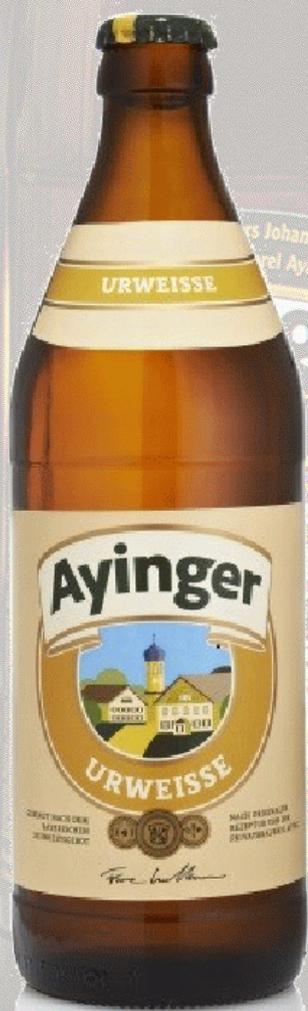




AYINGER UR-WEISSE

(Alc. 5,8% vol. - 13,3° Plato)



E' una specialità di birra Weizen ad alta fermentazione, con malto d'orzo e di frumento.

La birra ha una ricchezza nel retrogusto e un lieve amaro.

L'aroma fruttato e di malto Vi entusiasmerà.

Consigli d'abbinamento gastronomico: va servita tra gli 8° e 10° C e si accompagna molto bene a pietanze di selvaggina, a piatti di saporite salse, sogliola a burro e limone, pollo, arrostiti, patè di selvaggina e sandwich.

Importatore e Distributore:



MO-BE
di Moretti Luciano & C. s.r.l.
Via A. Grandi - 25040 Nigoline Corte Franca (BS)
Tel. 030.984698 - Fax 030.984636
e-mail: info@mo-be.it