

La Birra bock dai tre malti 100% italiani: malto chiaro, malto brunito e malto torrefatto.

A volte basta un tocco per rendere speciale qualcosa di buono. Il segreto di Birra Moretti La Rossa è la **selezione di malti 100% italiani**: il malto chiaro, il malto brunito e il malto torrefatto vengono lavorati con cura dai nostri mastri birrai, sempre alla ricerca della perfezione assoluta.

Il risultato è il tipico **colore brunito** di questa birra e il suo **gusto straordinariamente morbido** e pieno con sentori di caramello e liquirizia, in perfetto equilibrio tra dolce e amaro. I suoi **profumi sono ricchi e strutturati**: le iniziali note di lampone, frutta candita e caramello, conducono a sensazioni di frutta secca e liquirizia.

COLORE

Ambrato carico con riflessi del bronzo

PROFUMO

Ricchi e strutturati, con iniziali note di lampone, frutta candita e caramello

GUSTO

Morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia.

TEMPERATURA

6-8°C

Valori nutrizionali per 100ML

VALORE ENERGETICO: 264kJ/63kcal
GRASSI: <LQ
Di cui acidi grassi saturi: <LQ
CARBOIDRATI: 5,2g
Di cui zuccheri: <LQ
PROTEINE: 0,8g
SALE: 0g

Ingredienti

Acqua, malto d'**orzo**, luppolo