Dalla passione dei Mastri birrai di Assemini nasce **Ichnusa Non Filtrata**, una birra corposa perché fatta con puro malto d'orzo. Non essendo filtrata, presenta un aspetto piacevolmente velato grazie ai lieviti rimasti in sospensione. Offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale.

TIPO DI BIRRA

Lager NON FILTRATA

AROMA

Fruttato con un leggero sentore di luppolo

GUSTO

Moderatamente amaro

COLORE

Dorato

SCHIUMA

Persistente

CORPO

Intenso e rotondo

ASPETTO

Leggermente torbida

FRIZZANTEZZA

Moderata

GRADAZIONE SACCAROMETRICA

11,2° vol

TIPO DI FERMENTAZIONE

Bassa

TEMPERATURA DI SERVIZIO

3 C°

Informazioni nutrizionali per 100ml

VALORE ENERGETICO

174kJ/42kcal

PROTEINE

0.5g

CARBOIDRATI

3.5g

di cui zuccheri: <LQ*

di cui amido: <LQ*

GRASSI

<LQ*

di cui saturi: <LQ*

SALE

0.02g

*minore del limite quantificabile