



BIRRA

Chicca

con caffè Huehuetenango

Descrizione

Birra ispirata alle tradizionali Stout di colore scuro, la nostra interpretazione è caratterizzata da un profumo particolarmente aromatico generato dall'utilizzo del prezioso caffè di Huehuetenango Presidio Slow Food in chicchi durante il processo di lavorazione.

Questo intenso caffè proviene dalle pendici dei monti del Guatemala, coltivato dalle sagge mani di piccole comunità Presidi SlowFood.

Birra di buona struttura e marcata rotondità, sorprendentemente morbida al palato. Palato pieno, profumo di caffè appena tostato.



Presidio Slow Food®

*I Presidi sono progetti di Slow Food
che tutelano piccole produzioni di qualità,
realizzate secondo pratiche tradizionali.*



Ingredienti

Acqua dinamizzata (Metodo Grandeur), malto d'orzo, caffè di Huehuetenango Presidio Slow Food (0,001%), luppolo, zucchero, lievito.

Scheda

| | |
|-------------------------|---|
| Stile | Birra ispirata alle tradizionali Stout |
| Temperatura consigliata | 8° C |
| Gradazione | 4,5% Vol - Grado Plato 13° P ad Alta Fermentazione |
| Produttore | Pausa Café s.c.s. |
| Prodotto | presso la Casa di Reclusione "Rodolfo Morandi" Regione Bronda 19, 12037 Saluzzo - Italia |
| Capacità | 0,33 l e 0,75 l |

info@pausacafe.org www.pausacafe.org