



## BIRRA

# Taquamari

con tapioca, quinoa, amaranto  
e riso basmati

### Descrizione

---

Birra liberamente ispirata allo stile Weizen, interpretata in modo originale da Pausa Café tramite l'impiego di Riso Basmati, Amaranto di Tehuacàn Presidio Slow Food, Tapioca e Quinoa delle Comunità del cibo di Terra Madre.

Caratterizzata da un'elegante fusione di sapori, questa birra è morbida, leggera, dissetante e di facile bevuta come tipico delle Weizen. I cereali le offrono note fruttate e freschissime.

**Birra dissetante caratterizzata da note fresche al naso ed agrumate.**



### Ingredienti

---

Acqua dinamizzata (Metodo Grander), malto d'orzo, frumento, luppolo, zucchero, lievito, riso basmati (0,1%), amaranto (0,1%), tapioca (0,1%) e quinoa (0,1%).

### Scheda

---

Stile	Birra speciale liberamente ispirata allo stile Weizen
Temperatura consigliata	5°-6° C
Gradazione	5,2% Vol - Grado Plato 14,5° P
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](mailto:info@pausacafe.org) [www.pausacafe.org](http://www.pausacafe.org)