



## BIRRA

# Dui e Mes

con zafferano di Taliouine  
e pepe nero di Rimbàs

### Descrizione

---

Birra liberamente ispirata allo stile delle tradizionali Saison belghe, viene prodotta con una particolare tecnica detta high gravity, che permette di ottenere i profumi e gli aromi di una birra strutturata e di buon corpo, in una birra invece leggera.

Colore paglierino opalescente, questa birra è leggera e fresca pur possedendo un corpo consistente. La speziatura esotica con pepe nero e zafferano conferisce note di calore al palato.

**Intensi profumi speziati e un buon corpo.**



### Ingredienti

---

Acqua dinamizzata (metodo Grandeur), malto d'orzo, frumento, luppolo, lievito, zucchero, spezie (Zafferano di Taliouine 0,001% e Pepe Nero di Rimbàs 0,001% Presidi SlowFood).

### Scheda

---

Stile	Birra leggera ispirata allo stile delle tradizionali Saison belghe
Temperatura consigliata	5°-6° C
Gradazione	2,5% Vol - Grado Plato 10° 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)