



BIRRA

Tosta

con cacao del Costa Rica

Descrizione

Birra ispirata ai tradizionali Barley Wine inglesi, prodotti con puro malto Pale del tipo Maris Otter ed il caratteristico Crystal, nonché il luppolo Golding che le conferisce note molto calde. Viene prodotta con l'utilizzo del pregiato cacao Talamanca (APPTA - comunità del cibo di Terra Madre, Costa Rica).

Birra forte che riscalda e rilassa i sensi caratterizzata da un color ebano illuminato da riflessi rubino ed una schiuma compatta dai toni nocciola. Naso ricco, complesso, con note fruttate di caramello, carruba, nocciole e pasta di cacao. In bocca è morbida, elegante, calda, con sensazioni di cioccolato amaro e continue note di gusto sorprendenti. Riesce comunque ad essere equilibrata.

Birra dal palato pieno, caratterizzata da profumi di nocciola e cacao.



*Birra di assoluto valore
Guida alle Birre d'Italia
2010 - 2011*

Ingredienti

Acqua dinamizzata (Metodo Grander), malto d'orzo, cacao del Costa Rica (0,01%), zucchero e lievito.

Scheda

Stile Birra ispirata ai tradizionali Barley Wine inglesi

Temperatura consigliata 10°-13°C

Gradazione 12,5% Vol - Grado Plato 28° 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 www.pausacafe.org