

Terra del Tuono

BALSAMICO DAL 1892

ACETO 100% BIRRA IPA

CODE
AR100IPA

Il primo Aceto 100% Birra, ottenuto da birra artigianale italiana di altissima qualità di tipologia IPA, dalle piacevoli note erbacee e fruttate.

È un prodotto estremamente innovativo, semplice da utilizzare, con delizioso gusto di birra, e un piacevole livello di acidità.

Perfetto con antipasti e aperitivi, e per condire insalate e verdura, fresca o grigliata.

Delizioso sulla carne, su piatti a base di pesce e crostacei.



Colore	Dorato, con riflessi paglierini
Olfatto	Intenso e gradevole profumo di birra
Gusto	Intenso, piacevolmente acetico, armonioso, con distinte note di birra IPA
Densità	1,03 circa
Acidità	5,5% circa
Ingredienti	Birra artigianale (acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito). Prodotto non filtrato, può creare sedimento naturale.
Codice Ean	8032979031008

Scadenza	2 anni										
Pesi, Imballi		100 ml	0,35 kg	Ø48x150 h	12	4,5 kg	220x170 x165 h	20 bx/strato 5 strati/paletta	1200 pcs	480	800x1200x1000 h



ACETAIA TERRA DEL TUONO Srl Società Agricola

Via P. Monzani, 5 - 42122 Reggio Emilia - Loc. Corticella - ITALY - Tel. +39 0522 343317 - Fax +39 0522 342435 - info@terradeltuono.it - www.terradeltuono.it