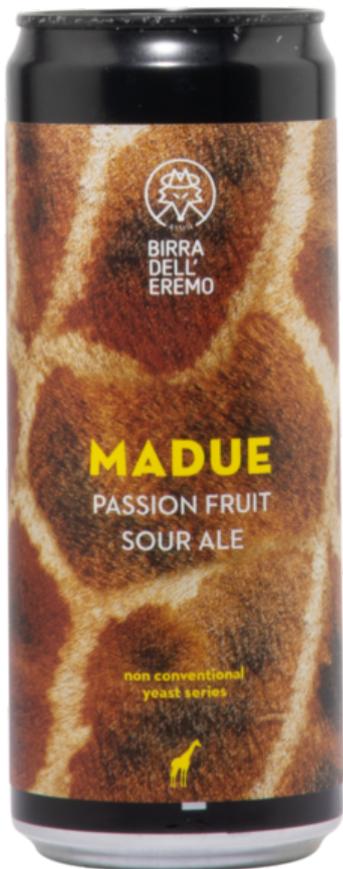


# BIRRA DELL'EREMO MADUE SOUR ALE 5.6° 33CL



## 33cl

### Marke

Birra Dell'Eremo

### Herkunft Land

Italien

### Herkunft Region

Toscana

### Alkoholgehalt

5.6 %

### Herstellungsprozess

""Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Passionsfrucht (10%), Hopfen, HefeDies ist das erste Sour Ale, das mit Kluyveromyces thermotolerans gebraut wurde. Diese Hefe hat die Eigenschaft, während der ersten Gärung Milchsäure zu produzieren. Auf diese Weise entstand ein Sauerbier ohne den Einsatz von Milchsäurebakterien oder anderen Mikroorganismen, die das Produktionssystem ""verschmutzen"" können, wodurch eine elegante und feine Säure entsteht. ""

### Verpackung

Dose

### Allergene

Hefe , Hopfen

## Aktuell 4.50

(inkl. MwSt.)