

ICHNUSA ANIMA SARDA BIRRA 15X66CL 4,7%

SKU: 14218

Ichnusa Anima Sarda Birra 4,7%

15 x 66 cl

“Detta är en produkt som inte ingår i vårt fasta sortiment, så lagret är begränsat. Därför rekommenderar vi att prata med din säljare och planera för den mängd du tror att de kommer att använda under säsongen”

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 4,7% Vol 66 cl
Typ av öl: Lager.
Typ av jäsning: Låg.
Färg: Den har en varm halmgul färg, med lysande gyllene reflektioner och ett fint och ihållande skum.
Karaktär: På näsan häpnar den med enkla toner av citrus och humle. Smaken är mycket frisk och är mycket balanserad mellan söta och bittra toner, citrus och örter med toner av malt och honung.
Servering: 8°C. Perfekt som aptitretare, till fisk och skaldjur och pizza.

Ingredienser: Vatten, **kornmalt**, majs, humle.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	160 kJ / 38 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	3,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	0,2 g
Salt	<0,02 g

Birra Ichnusa – öl från sardinien sedan 1912

Bryggeriet, Ichnusa Cagliari, startade år 1912 av Amsicora Capra, en av de mest kända entreprenörerna på Sardinien.

En populärt ljus lager från Sardinien, döpt efter det latinska namnet på ön, Hyknusa. Ihnusa förkroppsligar öns starka och vilda identitet. Med hjälp av vattnet från bergen i naturparken ‘Gutturu Mannu’ och en låg jäsning är denna öl gyllene och klar med en balanserad och lätt bitter smak, en fin doft av humle och har ett ihållande skum. Den är klar, har måttlig kolsyra, en lätt kropp och en gyllene färg. En lågjäst öl. Smaken speglar den sardiska själen – en perfekt kombination av instinkt och passion. Ett ljust öl med smak av citrus och örter med toner av malt och honung. Gott att dricka som det är, eller till fisk och skaldjur, men passar även till en pizza. Bör serveras vid ca 8°C.

Bryggeriet är öns äldsta, grundat redan 1912, och brygger kalljäst lager. De går i bräschen för innovationer, och var bl.a. första bryggeri i Italien att installera cylindriska, vertikala jäsningstankar på 60-talet.