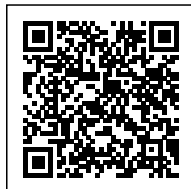




BIRRA PERONI RAFFO LAVORAZIONE GREZZA 15X45CL 4,8%

SKU: 14235



### **Raffo Grezza 4,8% Vol.**

450 ml x 15

**“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**

Raffo Lavorazione Grezza introduceras 2024 som en innovation av Raffo-familjen. Den kommer från en speciell produktionsprocess, Processing Raw, för en ofiltrerad lager berikad med oraffinerade Puglia-spannmål. Utseendet är beslöjat, smaken är rundad och behagligt frisk, med en maltig doft och "humliga" toner på avslutningen. P.S. Drick den "KRISPY" (dvs iskall, enligt den apuliska traditionen).

**Alkoholhalt:** 4,8% Vol 45 cl

**Typ av öl:** Ofiltrerad Lager

**Typ av jästning:** Underjäst.





**Färg:** Gyllene med en ljust skum.

**Karaktär:** "Beslöjat" utseende. Rund och fräsch, med maltig arom och "humliga" toner på avslutningen.

**Servering:** 3-6°C. Rå fisk och skaldjur, Orecchiette med kålrot, Apuliens bombetter, Focaccia och läckra pizzor.

**Antal/kartong:** 15





Ingredienser: Vatten, **Kornmalt**, Majs, Oraffinerade spannmål (apuliskt **durumvete** och **korn**), Humle, Utvald jäst.

#### NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi 166 kJ / 40 kcal

Birra Peroni är det klassiska exemplet på en ljus lager med lätt smak, också på grund av sin låga alkoholhalt (4,7 % vol.). När den väl har hållts upp avslöjar den en vacker djup halmgul, toppad med ett sprudlande och mjukt skum.

Lukteffekten är behaglig, dominerad av doften av spannmål, bröd och vegetabiliska toner av humle. Smaken är lika njutbar, med maltens sötma som bevis, omedelbart följt av humlens beska, vilket ger en viss uthållighet till avslutningen. I slutändan är Peroni en enkel öl, som uppskattas just för sin enkelhet.

Peroni öl bör serveras i ett litet tulpanglas, vid en temperatur på 7° C. I motsats till vad som är vanligt (att para ihop det med pizza) föreslår vi att det kombineras med välsmakande förrätter, även kryddiga sådana, eller med en fin frittura med grönsaker.

