



BIRRA SPECIALE

Una Lurisia "Speciale" non poteva mancare!

Prosegue il percorso iniziato con la Normale per proporre una birra viva, di qualità, accessibile a chiunque voglia conoscere il mondo delle birre artigianali. La Birra Speciale è una birra ambrata ad alta fermentazione (ALE), non pastorizzata. È prodotta in Italia secondo tradizione e solo con materie prime selezionate: acqua purissima che sgorga dalle Alpi del Piemonte, malto d'orzo, luppolo e lievito. Buonissima perché non pastorizzata, Speciale perché è una vera birra artigianale.

Si presenta di colore ambrato chiaro dovuto all'utilizzo di malti d'orzo italiani leggermente tostati, abbinati al malto base pils. La schiuma compatta e persistente ne preserva la fragranza e i profumi quando viene servita. In bocca l'aromaticità dei luppoli anglosassoni donano freschezza e una gradevole nota di amaro che il mastrobirraio definisce "una pennellata d'aromi". Al naso si percepiscono profumi di malto, lievito e un gradevole finale erbaceo. Lurisia "Speciale" è perfetta per chi ama una birra saporita da bere da sola come aperitivo o abbinata alla carne, ai formaggi stagionati e, perché no, agli hamburger.

Temperatura: 6/8 °C

BIRRA SPECIALE

A Lurisia "Speciale" is what was needed.

Continuing on the path started with Normale to propose a lively, quality beer, accessible to anyone who wants to learn about the world of craft beers. The Speciale beer is an unpasteurized, high fermentation amber beer (ALE). It is produced in Italy according to tradition and only with selected raw materials: pure water that flows from the Alps of Piedmont, barley malt, hops and yeast. Very good because unpasteurized, Speciale because it is a real craft beer.

It has a light amber color due to the use of lightly toasted Italian barley malts, combined with pils malt. The compact and persistent foam preserves the fragrance and aroma when served. The taste of the aromatic Anglo-Saxon hops give freshness and a pleasant hint of bitterness that the Master brewer calls "a stroke of aroma". You can smell the scents of malt, yeast and a pleasant herbaceous finish. Lurisia "Speciale" is perfect for those who enjoy a tasty beer to drink as an aperitif or paired with meat, mature cheese and, why not, burgers.

Temperature: 6/8 °C



Dal 1940 prodotti d'eccellenza italiani



BIRRA SPECIALE DI LURISIA



Capacità	Bottle contents	33 cl - 11.2 Fl Oz
Tipologia	Type	Birra Speciale di Lurisia
Tipo bottiglia	Bottle type	Vetro a perdere Clear glass
Tappo	Cap Type	Corona - Crown
Indicazione data di Scadenza	Location Exp. Date	Etichetta - Label
Shelf Life (giorni/days)		365 giorni/days
Imballo	Package type	Cartone - Box
Tipologia Pallet	Pallet type	EPAL (1200x800 mm)
Bottiglie per confezione	Bottles per pack	24
Confezioni per pallet	Packs per pallet	54
Bottiglie per pallet	Bottles per pallet	1296
Strati	Number of layers	6
Confezioni per strato	Packages per layer	9
Peso bottiglia	Bottle weight	0,555 Kg (+/- 2%)
Peso confezione	Package weight	13,32 Kg (+/- 2%)
Peso totale pallet	Total weight pallet	740 Kg (+/- 2%)
Altezza bottiglia	Bottle height	225 mm
Dimensioni cartone	Box dimensions	230x370x250h mm
Altezza pallet	Pallet height	1560 mm

I dati sono indicativi e possono cambiare senza preavviso.
These data are indicative and they could change without advance notice.



Acque Minerali S.r.l. Via delle Terme, 62 Fraz. Lurisia Terme - 12088 Roccaforte M.vi - CN - Italia
tel. +39 0174 583000 - fax +39 0174 583003 - www.lurisia.it - info@lurisia.it