

Birre

Beba – Birra artigianale

(Villar Perosa – To)

La Beba nasce per recuperare l'antica tradizione delle micro-birrerie e per offrire ai consumatori un prodotto di qualità, fresco e integrale. La birra Beba, prodotta artigianalmente nel rispetto delle antiche tradizioni dei maestri birrai, non è soggetta ad alcun tipo di trattamento. Esattamente come una volta: nessuna aggiunta di anidride carbonica, conservanti o antiossidanti.

Un'attenta ricerca di materie prime di qualità superiore (malto di orzo distico, luppoli selezionati, lieviti stabiliti, acqua pura) e un processo calibrato, hanno permesso di produrre un'eccellente birra a bassa fermentazione e lunga maturazione. Birra giustamente alcolica ed equilibrata, con schiuma compatta, gusto gradevolmente amarognolo e retrogusto pulito. Birra non solo dissetante e buona, ma anche ricca di vitamine (B1, B5, B6, H), proteine, carboidrati, sali minerali e oligoelementi.

Numero 1 (bott. 0,5 l.)

(Birra chiara normale, prodotta con malto tipo pilsner e decisamente luppolata. Moderatamente alcolica)

Santa Maria (bott. 0,5 l.)

(Birra chiara belgian ale, piuttosto aromatica e moderatamente alcolica)

Gilda (bott. 0,5 l.)

(Birra ambrata normale prodotta con malto tipo monaco e ben luppolata. Il malto tostato le conferisce un colore ramato. Morbida, lievemente maltosa e moderatamente alcolica)

Toro (bott. 0,5 l.)

(Birra ambrata doppio malto prodotta con una miscela di malti speciali tipo monaco e caramello, moderatamente luppolata per esaltare il gusto ed il profumo del malto. È forte e di colore rosso ambrato)