



GJULIA®

Birra Agricola Friulana

Le Birre Speciali Special Beers



101 Gluten Free

Birra bionda prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata nè pastorizzata. Ottenuta esclusivamente con malto d'orzo, questa birra è senza glutine grazie ad una particolare lavorazione che ne consente la completa estrazione e conserva così il sapore della vera birra artigianale. Bionda dal colore giallo carico con riflessi aranciati. Al naso si presenta con profumi agrumati e al palato trasmette freschezza e bevibilità. Abbinamento perfetto per ogni occasione. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Si consiglia di servirla a una temperatura di 8-10° C.

Top fermented craft pale beer, not filtered nor pasteurized. Obtained exclusively from barley malts, this beer is gluten free thanks to a special process that enables it complete extraction while keeping the taste of a true craft ale. Bright yellow colour with orange hues. Citrus aromas on the nose and a freshness and quench thirsting palate. Perfect pairing anytime. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Best if served at 8-10° C.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, barley malt from our own production, hop, yeast.



VOL%

4,8

PLATO

11

IBU

22

50 cl

Azienda Agricola Altùris s.s.a.

Via Strada Braide, 21 - 33043 Cividale del Friuli (Ud) Italia

Tel. +39 0432 716344 - Fax +39 0432 719778 - Cod Fisc. e Part. IVA 02547640306 - info@birragjulia.it - www.birragjulia.com