



GJULIA®

Birra Agricola Friulana

Le Birre Speciali Special Beers



NOSTRANA Biologica

Birra chiara prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata nè pastorizzata. È ottenuta da malto e luppolo biologici. Dai riflessi giallo oro, ha un inebriante profumo di frutti tropicali. In bocca si presenta delicata ed elegante, dai sentori quasi agrumati, schiuma cremosa e persistente. Ottima con antipasti crudi di pesce, primi piatti delicati, formaggi freschi e anche come aperitivo. 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. Made with organic malt and hop. A golden yellow hue preludes an exciting aroma of tropical fruits. The taste is delicate and elegant, with citrus sensations and a creamy persistent foam. Great with raw fish entrees, delicate pasta, soft cheeses and also as aperitif. 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 e luppolo biologici, lievito.

Spring water from Mount Mia, organic barley malt and hop, yeast.



VOL%

5

PLATO

12

IBU

25

33 cl - 75 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