

LA BIRRA, SONO UNA BEVANDA ECCEZIONALE, E TE LO SPIEGO!

DI COSA SONO FATTA?

Per l'85/92% sono fatta di **ACQUA**, fermentata grazie al **LIEVITO**, l'**ORZO** con il suo **MALTO**, il **LUPPOLO** che è il mio principale **AROMATIZZANTE** più altri **AROMI** che mi fanno nascere **CON DIVERSI SAPORI**.

L'IMPORTANZA DELLA SCHIUMA NEL TUO BICCHIERE!

Il cappello di schiuma che si forma durante la spillatura serve soprattutto a preservarmi dall'aria evitando l'ossidazione e la conseguente alterazione organolettica del mio buon bere. Non bermi mai dalla bottiglia ma versami in un bicchiere bagnato!

QUALI SONO I TIPI DI BIRRA CHE ABBIAMO?

Da noi trovi una vasta gamma di birre: dalle **LAGER**, alle **DOPPIO MALTO**, alle **WEISS**, le **BIRRE BELGHE**, **FRUTTATE** e **ARTIGIANALI**.

Un totale di **28 TIPI DI BIRRA DA GUSTARE IN COMPAGNIA!**



QUALE CIBO ABBINARE AD UNA BUONA BIRRA?

UNA GUSTOSA PIZZA!

L'impasto di una buona pizza è fondamentale per la sua digestione.

Viene fatto con **ACQUA, FARINA, LIEVITO DI BIRRA o MADRE e SALE**.

Per una buona digeribilità l'impasto **DEVE RIPOSARE e LIEVITARE PER ALMENO 48 ORE**.

BEVIMI E NON TE NE PENTIRAI, ECCO PERCHÉ:

10 BUONI (E SANI) MOTIVI PER BERE BIRRA:

- 1 AIUTO A COMBATTERE L'INSONNIA
- 2 AUMENTO IL "COLESTEROLO BUONO"
- 3 PREVENGO L'OSTEOPOROSI
- 4 PREVENGO IL DIABETE
- 5 SONO FONTE DI VITAMINA B
- 6 RIDUCO IL RISCHIO DI FORMAZIONE DI CALCOLI RENALI
- 7 MIGLIORO LA CIRCOLAZIONE DEL SANGUE
- 8 SONO FONTE DI ANTIOSSIDANTI
- 9 AIUTO A RIDURRE ANSIA E STRESS
- 10 MIGLIORO LA DIGESTIONE

NON TI FACCIO INGRASSARE: 100 GR DI BIRRA = 43 KCAL

FONTE: REDAZIONE GIORNALE DELLA BIRRA 24 AGOSTO 2017

RICORDATI DI BERE RESPONSABILMENTE

cm 30

cm 40

DETERCHIMICA SRL

Data: 10/05/2018
Soggetto: tovaglietta
Cliente: Antica Birreria Würher
N° Colori: 2 Materiale: carta rigenerata

Firma per approvazione testi ed impianti

