



Bière Ichnusa Non Filtrata 3 × 33 cl



Numéro d'article 105538

Caractéristiques du produit

Bier

La bière italienne Ichnusa Non Filtrata est une lager naturellement trouble et non filtrée au caractère corsé. Elle est brassée avec le plus grand soin par des maîtres brasseurs dans la brasserie Assemini en Sardaigne. En renonçant à la filtration, une partie de la levure naturelle est conservée dans la bière de fermentation basse, ce qui lui confère son trouble caractéristique et un arôme particulièrement intense et fruité. Ichnusa Non Filtrata enthousiasme par ses notes fruitées et sa douce amertume en fin de bouche. La discrète note de houblon complète harmonieusement l'expérience gustative.

Brassée à partir d'eau, de malt d'orge, de houblon et de levure, cette bière est une expression authentique de l'art brassicole sarde. Cette bière gouleyante est idéale pour les soirées de détente ou pour accompagner des plats épicés comme les viandes grillées ou les fromages affinés. Ichnusa Non Filtrata se déguste de préférence bien frais, à 3 - 5 °C.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2025