



Società Agricola Mondini di Flavio e Ivano s.s.

Via Umberto Saba, n.1
33050 CASTIONS DI STRADA (UD)
P.I. IT 02468480302

☎ 348 4729059
✉ info@birrificioforan.it

SCHEDA TECNICA	
BIRRA ARTIGIANALE "B.O.N.A."	
Tipologia:	Birra chiara – Biologica – Gluten free
DETTAGLI SULLA PRODUZIONE	
Materie prime:	Malto d'orzo bio – riso bio – mais bio – luppolo bio – lievito bio - acqua
Fermentazione:	
PROFILO CHIMICO	
Gradazione Alcolica:	6%
Gradi Plato:	12
Colore:	molto chiaro - EBC Units
Amaro:	18 IBU
Carboidrati totali:	g/100 ml
PROFILO SENSORIALE	
Aroma:	
Intensità olfattiva:	moderata
Gusto:	fresco – delicato - con sentori tra il floreale ed il fruttato
Corpo:	molto snello
Persistenza gustativa:	media
Amaro:	
Equilibrio gustativo:	molto equilibrato – decisamente secco
Spuma alla spina:	ricca – mediamente persistente
Colore e aspetto:	molto chiara – corpo snello e limpido
Peculiarità:	<p>Birra bionda accattivante nella sua semplicità, fresca ad alta bevibilità. Denota aromi tra il floreale ed il fruttato molto delicato, un corpo snello ma non evanescente, in cui si scioglie una leggera peculiarità del cereale, con il riso che contribuisce anche alla secchezza finale, insieme al taglio amaro netto ed erbaceo non troppo persistente.</p> <p>Si abbina bene a tutti i cibi proprio perché la sua qualità principale è quella di essere "gluten free". Si esalta maggiormente se abbinata a cibi leggeri e a carni grigliate.</p>
Tempo massimo di conservazione:	18 mesi
Conservazione:	4°
Formato	Bottiglia cl 33 – Bottiglia cl 50 – Fusti da lt. 24
Pezzi per cartone	n. 8 bottiglie