



# CUBULTERIA

*italian wheat*

Birra chiara prodotta con una miscela di malto d'orzo e di frumento e speziata con agrumi. Colore giallo dorato carico con riflessi arancio. Schiuma bianca. Al naso note fruttate e speziate, molto morbide e ben integrate tra loro. Il sorso ha un ingresso dolce, con la presenza del fruttato già presente al naso, a cui si va ad aggiungere sul finale una buona secchezza ed una leggera nota acidula che contribuisce a pulire il palato. Birra complessa, elegante e intrigante.



Fermentazione **Alta**

Volume Alcolico **6,5%**

Colore **Giallo dorato**

Formati **33-75-1,5 lt**

Temp. di Servizio **6°**

Plato **15**

Ibu **25**

Disponibilità **Tutto l'anno**



#### ABBINAMENTI

- > Coniglio in dolce forte e verdure gratinate
- > Tagliata di prosciutto cotto al forno a legna con patate alle erbe
- > Insalata di caciocavallo cilentano e pollo con crema di melanzane
- > Involtini di peperoni al formaggio con rucola
- > Salmone selvaggio in panuria alle erbe, crema di patate e porro
- > Filetto di maiale allo zafferano
- > Calzone Tipo Napoli (ricotta, fi or di latte, salame e pomodoro)
- > Calzone con Scarola
- > Pizza frita



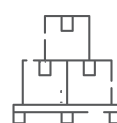
**6x**



30 x 20,5 x 26 cm



**9 kg**



**60x**

**5 Strati**

**12 x strato**



120 x 80 x 140 cm



**550 kg**



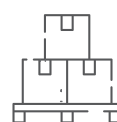
**12x**



30 x 23,5 x 22 cm



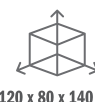
**8,5 kg**



**72x**

**6 Strati**

**12 x strato**



120 x 80 x 140 cm



**600 kg**