



CLAUSTHALER

NON-ALCOHOLIC

UNFILTERED



Trova la tua scheda di degustazione

KELLER ANALCOLICA

- Bionda, non filtrata, velata, schiuma fine e persistente.
- Aroma intenso, con lievi note di frutta e agrumi (limone e pompelmo).
- Gusto asciutto, armonioso, con notevole persistenza di luppolo.
- Ideale come aperitivo, accompagna zuppe, piatti delicati, verdure bollite o grigliate, pesce anche al forno, carni bianche, insalate e pizze semplici.

○ Luogo d'origine: FRANCOFORTE - GERMANIA	○ Grado sacc.: 7°
○ Stile: KELLER	○ Punto d'amaro: 30 IBU
○ Fermentazione: BASSA	○ Temp. di servizio: 6/8°
○ Grado alcolico: ANALC. (< 0,49% vol.)	○ Saturazione: 5,4 g. CO₂/l

LA BIONDA DAL CARATTERE INCONFONDIBILE

Clausthaler è stata creata e lanciata nel 1978. Ciò che sino ad allora era ritenuto impossibile, venne, a suo tempo, reso possibile, con **tutta la sapiente pazienza dei mastri birrai della Binding.**



FRANCOFORTE

Produrre una birra, che profumi come una birra, che abbia il gusto inconfondibile di una birra, e che sia analcolica: un'unicità di combinazione che **solo Clausthaler è riuscita ad ottenere.** In circa 40 anni nessun'altra birra tedesca ha conseguito così tanti attestati e riconoscimenti come **Clausthaler.** Nei paesi di lingua tedesca, vale come **sinonimo di birra analcolica** e viene oggi esportata in oltre 50 paesi del mondo.

ANALCOLICA E NON FILTRATA

Accanto alla Clausthaler Classic si è aggiunta la "Unfiltered", una **vera keller** per offrire una gradevole alternativa a chi, per scelta o per necessità non desidera bere alcolico. **Clausthaler Unfiltered** è la birra analcolica **non filtrata** dall'intenso aroma agrumato, una birra autentica secondo la tradizione perché già nel Medioevo la birra torbida naturale veniva **luppolata a freddo.** Clausthaler Unfiltered utilizza un luppolo di grande qualità, il **prezioso "Cascade"** che la rende piacevolmente armoniosa. Ecco perché è una birra che ha tutto ciò che deve avere, meno l'alcol.

○ 5909 BOTTIGLIA 0,33 l - Cartone da 24 bott.



QUALITY BEER ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40

16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.

Fax 010 650 94 73/72

info@radeberger.it

www.radeberger.it

www.qualitybeeracademy.it

LE FUNZIONALI: ANALCOLICHE, GLUTEN FREE E MIX