

BIRRA ARTIGIANALE

Vecchia Orsa

Un Natale Buono



€ 10,00

Classiche
Bottiglie 50 Cl
in eleganti
confezioni di cartone

€ 15,00

Albis
1 Blonde + 1 Weisse

Trionfo
1 Weisse + 1 Blonde +
1 Stout



€ 28,00

Novità!
Bottiglie 75 Cl
in comoda borsa
di juta naturale

€ 16,00

Fortezza
1 Blonde + 1 Saison +
1 Belgian + 1 Stout 50 Cl.

Bisboccia
2 bottiglie 75 Cl.
a scelta

Birra **Vecchia Orsa** per un regalo spumeggiante carico di stile e varietà!



Blonde 5,0 % vol. - 50 e 75 Cl.

Birra chiara ad alta fermentazione, con un bouquet di luppoli dalle note fruttate e floreali e un sentore di amaro al palato



2° classificata
alta fermentazione
entro i 12° plato

Weisse 5,0 % vol. - 50 Cl.

menzione
birre con
frumento



Opalescente, birra a base di frumento. Morbida in bocca e dall'amaro attenuato. L'aroma è caratterizzato dal lievito con sentori di banana e chiodi di garofano.



Saison 5,5 % vol. - 75 Cl.

Chiara, molto fresca e abbastanza secca. Caratterizzata da diverse spezie tra cui il pepe verde che creano un bouquet floreale e fruttato.

Belgian Ale 6,5 % vol. - 75 Cl.



Guida alle birre d'Italia
SlowFood 2010-2011

Ambrata dal gusto deciso, pieno e fruttato. Aroma dove spicca la frutta rossa matura in equilibrio con l'etilico.



Stout 8,0 % vol. - 50 Cl.

Scura, con schiuma a cappuccino. Sono nette nell'aroma le note di cacao, caffè e liquerizia. In bocca il corpo è importante, equilibrato e con un deciso amaro.



menzione
alta fermentazione
> 16° plato

FATTORIABILITÀ
COOPERATIVA SOCIALE ONLUS

Produce e imbottiglia la propria birra artigianale
non filtrata e non pastorizzata ottenuta con ingredienti non OGM

Per ordinazioni: vecchiaorsa@fattoriabilita.it tel. 051 981345 cell. 335 5800255
Orari spaccio a Crevalcore su www.fattoriabilita.it