

The
Stardust



.....
D S G O U R N E R S B I A R
.....

Alc 5,3 % vol.

Z'AM
STEG

ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO,

TIPOLOGIA : STARDUST

DENSITA' : 12 °P

GRADO ALCOLICO : 5,3 % VOL

GRADO D'AMARO : 20 IBU

FERMENTAZIONE : BASSA

COLORE : AMBRATO

DESCRIZIONE :

Birra ambrata dai riflessi dorati,
caratterizzata da un intenso sapore
di malto che lascia al palato un
leggero aroma biscottato

FORMATI : Bottiglia 50 cl

TABELLE

Birra ambrata, dai riflessi dorati, caratterizzata da un intenso sapore di malto che lascia al palato un leggero aroma biscottato

		Formato	50 CL
Tipologia	STARDUST	Grado alcolico	5,3% VOL
Colore	AMBRATA	Grado d'amaro	20 IBU
Fermentazione	BASSA	Densità	12° P

Formato	50 CL
Tipologia	STARDUST
Colore	AMBRATA
Fermentazione	BASSA
Grado alcolico	5,3% VOL
Grado d'amaro	20 IBU
Densità	12° P

INGREDIENTI:

acqua
malto d'orzo
luppolo
lievito

Nome	STARDUST
Formato bottiglia	50 cl.
Fermentazione	Bassa
Colore	Ambrata
Densità	12° P
Grado alcolico	5,3% vol.
Grado d'amaro	20 ibu

TESTI

Schede tecniche per shoponline

Descrizione [in visualizzazione elenco](#):

STARDUST - Formato bottiglia: 50 cl. - Grado alcolico: 5,3 % vol. – Birra ambrata

Descrizione [estesa in visualizzazione dettagliata](#):

Nome: **STARDUST** - Formato bottiglia: 50 cl. - Fermentazione: Bassa - Colore: Ambrata - Densità: 12° P
- Grado alcolico: 5,3 % vol. - Grado d'amaro: 20 ibu

Birra ambrata dai riflessi dorati, caratterizzata da un intenso sapore di malto che lascia al palato un leggero aroma biscottato

Birra cruda, non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Per questa ragione è possibile incontrare dei sedimenti sul fondo. Si consiglia la conservazione in posizione verticale.

*Birra ambrata dai riflessi dorati,
caratterizzata da un intenso sapore
di malto che lascia al palato un leggero
aroma biscottato.*

Stardust

DS GOURNERS BIAR

500 ml - Alc 5,3 % vol.

**Z'am
STEG**

DI NADIR VALZER
LOCALITÀ MINIERE
13020 RIVA VALDOBBIÀ (VC)
COD. ACCISE IT00VCA00026X

*Prodotto e imbottigliato
sotto il Monte Rosa*

www.zamsteg.it
info@zamsteg.it

 Birrificio Z'am Steg



BIRRA

INGREDIENTI

ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO.

AVVERTENZE

BIRRA CRUDA, NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA
E RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA, PER QUESTA RAGIONE
È POSSIBILE INCONTRARE SEDIMENTI SUL FONDO.
SI CONSIGLIA LA CONSERVAZIONE IN POSIZIONE VERTICALE.



LA BIRRA DEL MONTE ROSA

CONSERVARE AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE.
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

