



FABBRICA DI PEDAVENA

Superior. Il gusto si eleva.

WWW.FABBRICADIPEDAVENA.IT



FABBRICA DI PEDAVENA



La Fabbrica di Pedavena

Il 17 febbraio 1897 nasceva La Fabbrica di Pedavena, luogo di produzione di qualità ed eccellenza della birra italiana diventata nel tempo simbolo del territorio e protagonista della cultura del luogo, dove convivono antico e moderno, tradizione e tecnologia.

È proprio nella Fabbrica di Pedavena che nasce oggi un prodotto di eccellenza, grazie all'esperienza dei birrai e nella migliore tradizione della scuola della Fabbrica di Pedavena tramandata e custodita negli anni.



La ricetta inimitabile

Ispirandosi ad un'antica ricetta, è stata realizzata una Pils italiana, a bassa fermentazione, prodotta con materie prime scrupolosamente selezionate, dove il luppolo in fiore viene dosato manualmente oggi come allora. Una birra dal gusto pieno e dal profumo floreale con note fruttate che rendono l'aroma delicato. Si presenta con una schiuma fine, compatta, cremosa e persistente e con un luminoso colore giallo paglierino. Ideale come aperitivo e con risotti, pesce e carni bianche. Una birra dedicata ai veri intenditori. Questa è Birra Superior.

Birra Superior

Classificazione	Puro Malto Superpremium
Grado plato	11,5
Grado alcolico	5,2% Vol
Gusto	Pieno e aromatico
Amarezza	Fine e delicata
Colore	chiaro
Schiuma	Compatta cremosa e persistente
Fermentazione	Bassa
Temperatura di servizio	7 - 9 °C
Formati	Bottiglia 33 cl, 50 cl, fusto da 30 lt



Vassoio



Barmat



Sottobicchieri



Bicchiere 0,4 lt



Bicchiere 0,2 lt

Fusto 30 lt

