

Mandi Mandi
birra agricola artigianale



La birra
agricola artigianale



Mandi Mandi

è un marchio distribuito in esclusiva
da **CENTRO DOLCE FRIULI SRL**
via Europa 7 - Z.I. Carpacco di Dignano - Ud
T. +39 0432 956195
www.centrodolce.com



Mandi Mandi
birra agricola artigianale

I pregi di una birra agricola



Prodotta in modo artigianale in un territorio dove il tempo scorre ancora lento, e in un contesto familiare



Con orzo da colture locali



Acqua proveniente direttamente dal Monte Mia



Luppolo accuratamente selezionato

bionda



Birra chiara ad alta fermentazione caratterizzata da un colore giallo dorato carico e da un profumo di fiori di campo e note minerali. Al palato svela la sua freschezza e sapidità.

VOL.%	PLATO	IBU	FORMATO
6,5	15	22	50 cl

ambrata



Birra ambrata doppio malto ad alta fermentazione dai toni caldi e dal gusto intenso e complesso, evidenziato da una sapiente nonchè meticolosa luppolatura, che ne esalta i ricchi profumi del sottobosco. La schiuma è setosa e persistente, dai riflessi ambrati.

VOL.%	PLATO	IBU	FORMATO
7	16,5	26	50 cl

Ipa



Birra chiara ad alta fermentazione è ottenuta da malto di produzione propria. Colore molto intenso dai riflessi mandarino. Nel suo profumo deciso si distinguono sentori agrumati, con note di pompelmo e resina. L'abbondante luppolatura è bilanciata da una discreta corposità e lascia in bocca un finale fresco e amarognolo.

VOL.%	PLATO	IBU	FORMATO
5,8	13	45	50 cl

bionda cruda



Birra bionda ad alta fermentazione, ottenuta esclusivamente con malto d'orzo, questa birra è senza glutine grazie ad una particolare lavorazione che ne consente la completa estrazione e conserva così il sapore della vera birra artigianale. Bionda dal colore giallo carico con riflessi aranciati. Al naso si presenta con profumi agrumati e al palato trasmette freschezza e bevibilità.

VOL.%	PLATO	IBU	FORMATO
4,7	10	22	50 cl