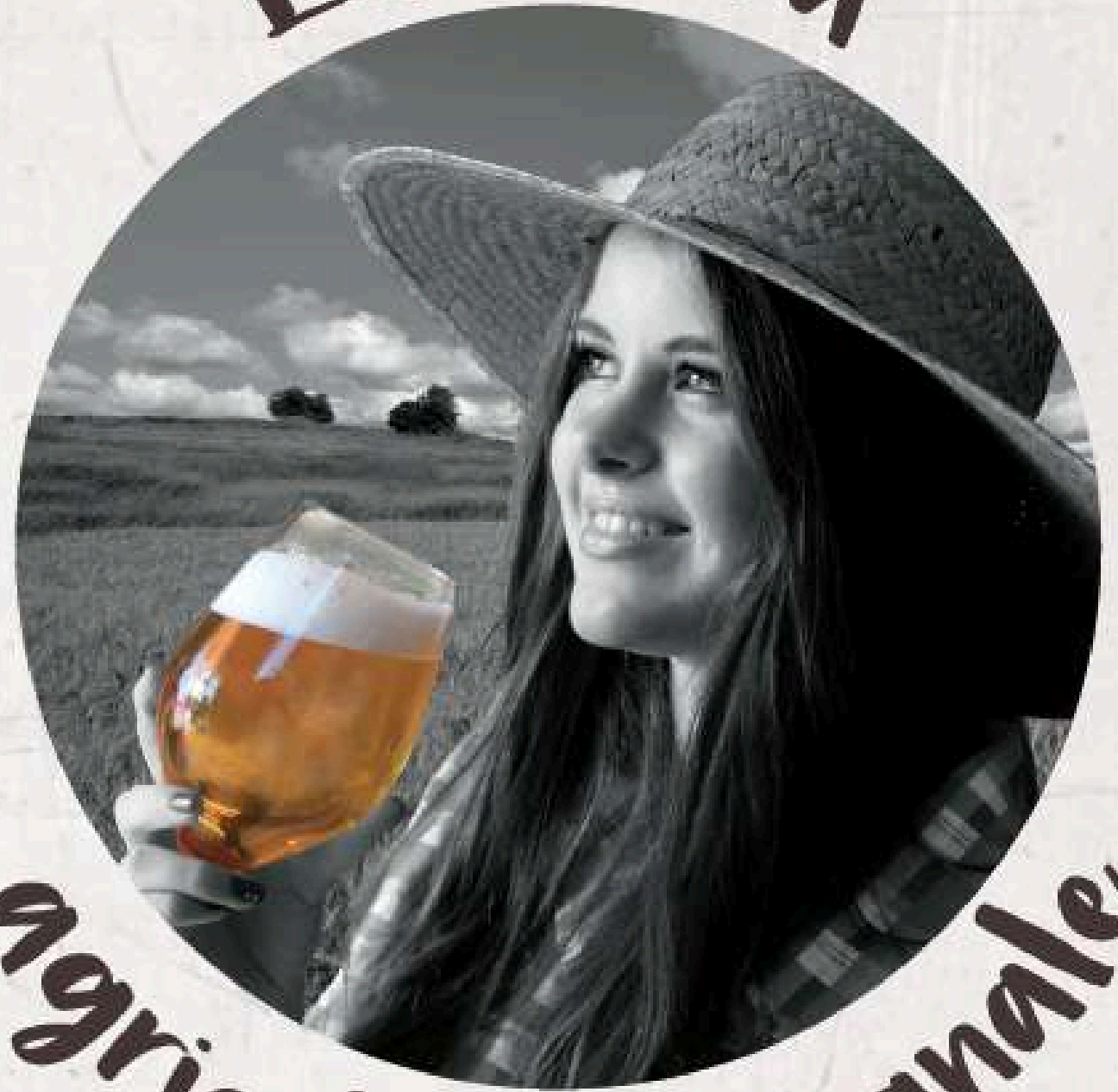
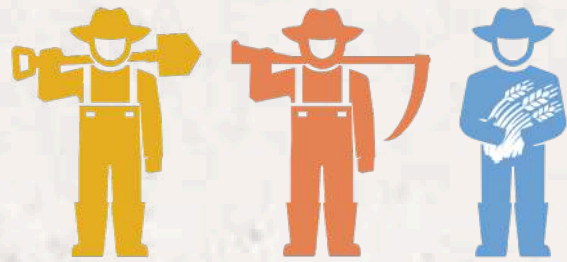


La birra



Birra Mandi
birra agricola artigianale friulana



agricola artigianale



Birra Mandi
birra agricola artigianale friulana

Birra 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.birramandi.com



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



Essere Friuli Venezia Giulia vuol dire sentirsi parte di una comunità che vive in una terra piccola ma ricca di persone, risorse, qualità, saperi e tradizioni: un patrimonio unico al mondo.

“IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA” è prima di tutto un modo di essere e di pensare

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 nonché 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

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



Essere Friuli Venezia Giulia vuol dire sentirsi parte di una comunità che vive in una terra piccola ma ricca di persone, risorse, qualità, saperi e tradizioni: un patrimonio unico al mondo.

“IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA” è prima di tutto un modo di essere e di pensare

Helles



Birra bionda a bassa fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Dal colore dorato, con gusto delicato di cereale dolce e finale morbido. Si contraddistingue per l'**aroma fresco e pulito**. La sottile luppolatura le conferisce una leggera nota erbacea con un lieve sentore amarognolo che la rende equilibrata e rinfrescante.

VOL.%	PLATO	IBU	FORMATO
4,7	15	22	33 cl

Ramata



Birra ramata è ottenuta tramite l'uso di **malti speciali tostati o caramellati**.

Note avvolgenti di **crosta di pane, caramello, frutta secca** e talvolta sfumature tostate (mandorle, nocciole). Il finale è tipicamente bilanciato tra la dolcezza del malto e un amaro moderato.

VOL.%	PLATO	IBU	FORMATO
6	16,5	26	33 cl