La birra agricola artigianale



IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

Birra Mandi

birra agricola artigianale friulana

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 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 rifl essi 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 fi nale 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

Gli abbinamenti

Scopri come unire il piacere di una buona birra artigianale a quello della tavola.

Bionda









Ambrat











Ipa











Biond Crud









Novità 2026

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

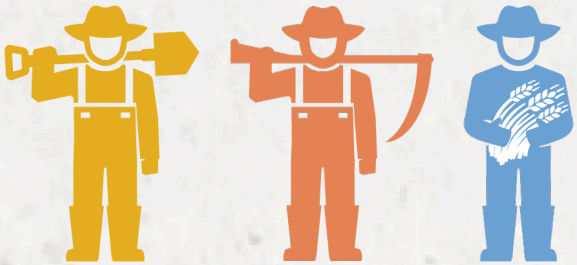


Birra ramata è ottenuta tramite l'uso di **malti speciali tostati o caramellati**.
Note avvolgenti di **crosta di pane, caramello, frutta secca** e talvolta sfumature tostate (mandorle, nocciole). Il finale è tipicamente bilanciato tra la dolcezza del malto e un amaro moderato.

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

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

