

SCHEMA TECNICA BIRRA CUORI



STILE:	ENGLISH PALE ALE
GRADO ALCOLICO	5,6%
GRADO PLATO	14 °P
AMARO (IBU)	60
COLORE	22-24 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7°C
SHELF LIFE	18 MESI
FORMATO	0,5 L

Birra ale ambrata scuro brassata miscelando 5 tipologie di malto che conferisce un sapore gradevole e persistente di caramello e biscotto. I luppoli utilizzati sono selezionati tra i migliori luppoli britannici che conferiscono un aroma e un amaro tipico delle birre di quel territorio.

INGREDIENTI: **acqua, MALTO D'ORZO, luppolo lievito zucchero.**

TIPO LIEVITO:	saccharomyces cerevisiae
ASPETTO ESTERNO:	bottiglia in vetro tappo corona da 29 mm
EAN PEZZO SINGOLO	8031420003465
PESO SINGOLO PEZZO:	900g
CONFEZIONE:	cartone da 8 PZ
PESO CONFEZIONE E MISURE DA 8 BOTT.	7,6kg 30x19h24 cm
PALLETIZZAZIONE SU EPAL:	16 scatole x un massimo di 4 piani

Tutte le nostre birre sono rigorosamente rifermentate in bottiglia e non vengono filtrate e ne pastorizzate per non perdendo così le proprietà organolettiche conferite dalla selezione delle nostre materie prime.



**BIRRA D'ARTE
DI SASSELLO**

**BIRRA
QUATTROERRE**

BIRRIFICIO EL ISSOR DI LUCA ROSSI
VIALE RIMEMBRANZA, 12/A SASSELLO (SV) TEL. 3463916024 WWW.BIRRIFICIOELISSOR.COM

SCHEMA TECNICA BIRRA FIORI



STILE:	BIANCA
GRADO ALCOLICO	5%
GRADO PLATO	12,6 °P
AMARO (IBU)	20
COLORE	8-9 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6°C
SHELF LIFE	13 MESI
FORMATO	0,5 L

Birra bianca prodotta miscelando malto d'orzo e di frumento con aggiunta di malto di avena, e grano integrale non maltato, chiamato Abbondanza, prodotto nel comune di Sassello. Questi ingredienti miscelati con coriandolo e arancia creano una birra fresca ideale per un aperitivo.

INGREDIENTI: acqua, MALTO D'ORZO, MALTO DI FRUMENTO, MALTO DI AVENA, FRUMENTO CRUDO, luppolo, CORIANDOLO, lievito, zucchero

TIPO LIEVITO: *saccharomyces cerevisiae*
ASPETTO ESTERNO: bottiglia in vetro tappo corona da 29 mm
EAN PEZZO SINGOLO 8031420003458
PESO SINGOLO PEZZO: 900g
CONFEZIONE: cartone da 8 PZ
PESO CONFEZIONE E MISURE
DA 8 BOTT. 7,6kg 30x19h24 cm
PALLETIZZAZIONE SU EPAL: 16 scatole x un massimo di 4 piani

Tutte le nostre birre sono rigorosamente rifermentate in bottiglia e non vengono filtrate e ne pastorizzate per non perdendo così le proprietà organolettiche conferite dalla selezione delle nostre materie prime.



**BIRRA D'ARTE
DI SASSELLO**

**BIRRA
QUATTROERRE**

BIRRIFICIO EL ISSOR DI LUCA ROSSI
VIALE RIMEMBRANZA, 12/A SASSELLO (SV) TEL. 3463916024 WWW.BIRRIFICIOELISSOR.COM

SCHEDA TECNICA BIRRA QUADRI



STILE:	PALE ALE
GRADO ALCOLICO	5,3%
GRADO PLATO	12,6 °P
AMARO (IBU)	45
COLORE	8-9 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6°C
SHELF LIFE	13 MESI
FORMATO	0,5 L

Birra chiara dal colore dorato e brillante schiuma densa e persistente.
Birra classica con leggeri sentori di pompelmo.
Accompagna con disinvoltura dal piatto più semplice alla pizza più elaborata.

INGREDIENTI: **acqua, MALTO D'ORZO, luppolo lievito zucchero.**

TIPO LIEVITO:	saccharomyces cerevisiae
ASPETTO ESTERNO:	bottiglia in vetro tappo corona da 29 mm
EAN PEZZO SINGOLO	8031420004530
PESO SINGOLO PEZZO:	900g
CONFEZIONE:	cartone da 8 PZ
PESO CONFEZIONE E MISURE DA 8 BOTT.	7,6kg 30x19h24 cm
PALLETIZZAZIONE SU EPAL:	16 scatole x un massimo di 4 piani

Tutte le nostre birre sono rigorosamente rifermentate in bottiglia e non vengono filtrate e ne pastorizzate per non perdendo così le proprietà organolettiche conferite dalla selezione delle nostre materie prime.



**BIRRA D'ARTE
DI SASSELLO**

**BIRRA
QUATTROERRE**

BIRRIFICIO EL ISSOR DI LUCA ROSSI
VIALE RIMEMBRANZA, 12/A SASSELLO (SV) TEL. 3463916024 WWW.BIRRIFICIOELISSOR.COM

SCHEMA TECNICA BIRRA PICCHE



STILE:	AMERICAN PALE ALE
GRADO ALCOLICO	6,5%
GRADO PLATO	15 °P
AMARO (IBU)	65
COLORE	22-24 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7°C
SHELF LIFE	18 MESI
FORMATO	0,5 L

Birra ottenuta miscelando 3 tipologie di malto e 3 tipi di luppoli americani tra cui il Simcoe che conferisce un amaro deciso, con un aroma dall'atmosfera tropicale. Ottima per accompagnare carni alla brace e taglieri di formaggi stagionati con miele e mostarda.

INGREDIENTI: acqua, MALTO D'ORZO, luppolo lievito zucchero.

TIPO LIEVITO:	saccharomyces cerevisiae
ASPETTO ESTERNO:	bottiglia in vetro tappo corona da 29 mm
EAN PEZZO SINGOLO	8031420003472
PESO SINGOLO PEZZO:	900g
CONFEZIONE:	cartone da 8 PZ
PESO CONFEZIONE E MISURE DA 8 BOTT.	7,6kg 30x19h24 cm
PALLETIZZAZIONE SU EPAL:	16 scatole x un massimo di 4 piani

Tutte le nostre birre sono rigorosamente rifermentate in bottiglia e non vengono filtrate e ne pastorizzate per non perdendo così le proprietà organolettiche conferite dalla selezione delle nostre materie prime.



**BIRRA D'ARTE
DI SASSELLO**

**BIRRA
QUATTROERRE**

BIRRIFICIO EL ISSOR DI LUCA ROSSI
VIALE RIMEMBRANZA, 12/A SASSELLO (SV) TEL. 3463916024 WWW.BIRRIFICIOELISSOR.COM

SCHEMA TECNICA BIRRA JOLLY



STILE:	BELGIAN TRIPPEL
GRADO ALCOLICO	8%
GRADO PLATO	17 °P
AMARO (IBU)	25
COLORE	10 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	9°C
SHELF LIFE	18 MESI
FORMATO	0,5 L

Doppio malto d'abbazia dal colore ramato brillante dalla schiuma bianca e persistente. Leggeri aromi di alcol e luppolo con moderata speziatura.

INGREDIENTI: **acqua, MALTO D'ORZO, luppolo lievito zucchero, CORIANDOLO.**

TIPO LIEVITO:	saccharomyces cerevisiae
ASPETTO ESTERNO:	bottiglia in vetro tappo corona da 29 mm
EAN PEZZO SINGOLO	8031420007050
PESO SINGOLO PEZZO:	900g
CONFEZIONE:	cartone da 8 PZ
PESO CONFEZIONE E MISURE DA 8 BOTT.	7,6kg 30x19h24 cm
PALLETIZZAZIONE SU EPAL:	16 scatole x un massimo di 4 piani

Tutte le nostre birre sono rigorosamente rifermentate in bottiglia e non vengono filtrate e ne pastorizzate per non perdendo così le proprietà organolettiche conferite dalla selezione delle nostre materie prime.



**BIRRA D'ARTE
DI SASSELLO**

**BIRRA
QUATTROERRE**

BIRRIFICIO EL ISSOR DI LUCA ROSSI
VIALE RIMEMBRANZA, 12/A SASSELLO (SV) TEL. 3463916024 WWW.BIRRIFICIOELISSOR.COM