

Barcelona  
Beer Challenge

2017

Bronze

Best Italian Beer

2016

Luppolo d'Argento



REV: GEN19

© 2018 rocca dei conti s.r.l.

www.birratari.it

## “stringe la mano alla fava di cacao”

—Di fronte il Quadrato della Palma, passia Tarì con tutta calma: stringe la mano alla fava di cacao antica, e pensa al modo di diventarle amica: sposa i suoi aromi, ben quattrocento, e con luppoli e malti avvia il fermento. Centocinquanta gli anni passati, un pizzico di chimica sui ricordi antichi.

La scura artigianale in questa bottiglia racconta l'entusiasmo e la meraviglia. Della Contea e della sua storia Tarì Bonajuto celebra la gloria—

**Categoria:** BIRRA SCURA DOPPIO MALTO  
**Tipologia:** Speciale alle fave di cacao  
**Ingredienti:** Acqua, malto d'**orzo**, fave di cacao, fiocchi d'**avena**, malto di **frumento**, zucchero, luppolo, lievito, vaniglia. **Contiene glutine.**

**Tipo di fermentazione:** Alta, rifermentata in bottiglia, non pastorizzata, non filtrata. Deposito naturale sul fondo.

**Gradazione alcolica:** 6,5% vol.

**Conservazione:** Conservare in piedi in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

**Gusto:** Deciso, aromatico.  
**Abbinamenti:** Cioccolato di Modica, dolci a base di ricotta (cannolo), primi piatti, secondi piatti, crudo di pesce.

**Servire a:** 12°C

**GP:** 16,00 - **IBU:** 8,00 - **EBC:** 44,50

**Unità di vendita:** 33 cl - 1 pack / 24 pz  
75 cl - 1 pack / 12 pz

BONAJUTO

la birra scura artigianale

