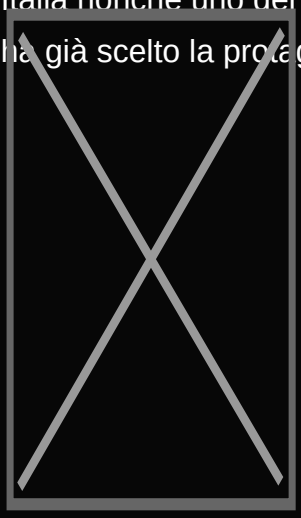
La Belga della Danda: la birra autunnale di Gritz

03-la-danda-gritz-adba804d

I colori caldi iniziano ad avvolgere strade e salotti: mentre iniziano a spuntare le nuove tendenze per la seconda metà dell'anno, con l'autunno alle porte è arrivato anche il momento di regalarsi una coccola. Se non vedete l'ora di organizzare una cenetta intima a casa, o di rilassarvi sul divano mentre guardate una serie TV, l'ideale è avere a portata di mano la birra giusta. Il Birrificio Gritz, l'unico in Italia nonché uno dei pochi al mondo specializzato in birre gluten free da processo 'gluten removed', ha già scelto la protagonista della stagione autunnale: si tratta della Belga della Danda.



La Danda, che già dal packaging evoca la tavolozza dei colori autunnali, è una Belgian Strong Amber Ale (7,9%). È una birra artigianale ad alta fermentazione dal sapore liquoroso e il carattere maltato. Cattura per i settori fruttati e le sfumature aromatiche. Dal colore ambrato, con una schiuma fine e compatta, è perfetta in accompagnamento a piatti di carne, specie se speziati. Per iniziare col piede giusto la nuova stagione, Gritz ha ideato una promozione speciale. Per gli ordini pervenuti da lunedì 21 settembre per una settimana sull'e-commerce https://www.gritz.it/shop/ uno sconto del 20% sulla Danda inserendo il codice promo AUTUNNOGRITZ.

La Danda e tutte le referenze sono certificate AIC e distribuite direttamente sia nel canale Horeca sia nei punti vendita specializzati (gluten free) di tutta Italia.

Il valore delle birre Gritz ha inoltre ottenuto un importante riconoscimento, aggiudicandosi il primo e secondo posto del Premio “Best Italian Beer 2019” per la sezione Birre senza Glutine, il premio organizzato da Federbirra e rivolto a tutti i produttori di Birra Artigianale Italiana e ai produttori non industriali.