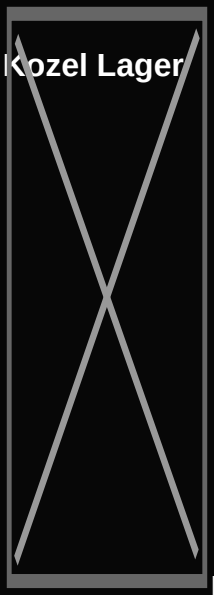
Kozel in Italia: le due varietà. Premium Lager e Lager Dark

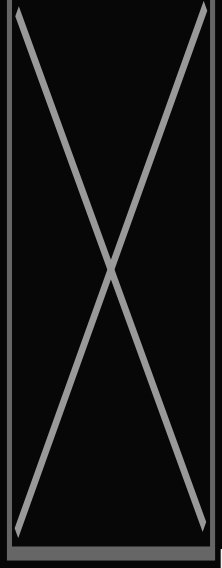
boccale-kozel-3e76b7f9

Kozel Lager



Kozel Lager è una premium della tradizione ceca dal gusto ricco e morbido con un delicato aroma di malto e luppolo. Prodotta come da metodo tradizionale dei mastri birrai cechi con doppia decozione seguendo la ricetta originale, questa lager (4,6% Vol) nasce dalla sapiente miscela di 3 malti selezionati e del luppolo pregiato di origine ceca. Il risultato è un gusto bilanciato e un piacevole aroma. Ideale in abbinamento a grigliate di carne, carni bianche e rosse, formaggi grassi, sughi saporiti. Perfetta da servire a una temperatura di 6°.

Kozel Dark



Kozel Dark è una lager scura con il colore di una Porter grazie alla miscela di 4 diversi malti. Dall’’aspetto scuro e corposo ma sorprendentemente rinfrescante e leggera da bere. Il bilanciamento perfetto tra il dolce del caramello e il fresco aroma di luppolo le donano un gusto morbido ma non troppo dolce. La bassa gradazione alcolica (3,5% Vol) la rende adatta a molteplici occasioni di consumo e di convivialità. Da servire ad una temperatura fra i 6° e gli 8° in abbinamento ad arrosti, carni stufate, formaggi stagionati, insalate. Ottima anche da consumare insieme ai dessert grazie alle sue note dolci.

A questo link, tutti i dettagli sulla novità di Birra Peroni, i fusti, le varietà di spillatura, i servizi per gli esercenti.