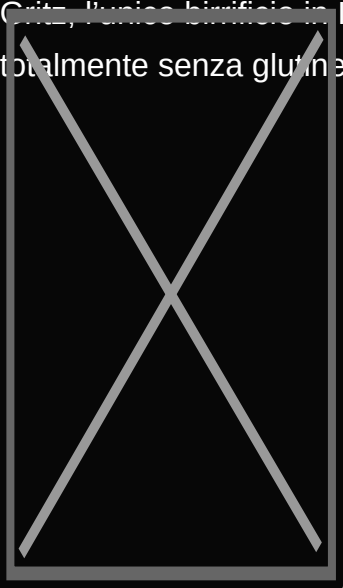
Stout della Cri, la nuova birra gluten free di Gritz

02-gritz-la-stout-della-cri-2e96ec6f

Gritz, l'unico birrificio in Italia nonché uno dei pochissimi al mondo specializzato nella produzione totalmente senza glutine da processo gluten removed, allarga la sua famiglia con una nuova birra.



Arriva la Stout della Cri, ispirata a Cristina così come si vede in etichetta, una cara amica che ha contribuito in maniera importante, grazie ai suoi consigli, alla crescita del birrificio stesso.

La Cri (Alc. 4,7% vol) è una birra ad alta fermentazione di tipo Dry Stout. I malti tostati spiccano al naso, dando profumi di caffè e un leggero sentore di cioccolato. Il sapore, accompagnato da un amaro ben bilanciato, è deciso e piacevole al palato. La birra presenta un colore tendente al marrone scuro, con una schiuma cremosa e persistente. È l'ideale per pranzi e cene dalle atmosfere primaverili, perfetta da accompagnare con carne stufata o grigliata, ostriche, formaggi saporiti e dessert cremosi. Servita a una temperatura di 7-9°, è preparata con acqua, malto d'orzo, fiocchi d'orzo, frumento, luppolo e lievito.

Sarà disponibile a breve nei due formati classici da 33 e 50 cl.