Birra Moretti La Bianca, nasce la prima weiss all'italiana

la-bianca-37c4ae80

Novità in casa **Birra Moretti**: nasce la **prima weiss, fatta in Italia con malti chiari 100% italiani**. Realizzata con ingredienti di alta qualità, selezionati dai Mastri Birrai Birra Moretti: malto di frumento e malto d'orzo chiari 100% italiani, luppolo, lievito ad alta fermentazione. **Birra Moretti La Bianca**, la nuova weiss all'italiana ad alta fermentazione, sarà **presentata in anteprima assoluta a Identità Golose**, dal 6 all'8 marzo prossimi.

Birra Moretti La BiancaPer questa, come per le altre birre della famiglia, i Mastri Birrai Birra Moretti hanno **selezionato i migliori cereali italiani direttamente nei campi**. Gli speciali ingredienti con cui è prodotta conferiscono a questa birra non filtrata un aspetto naturalmente torbido. Il lievito utilizzato, ad alta fermentazione, regala a Birra Moretti La Bianca un profumo fresco, note speziate e un retrogusto delicato ed elegante. È un **prodotto completamente nuovo** che sarà apprezzato anche da chi è alla ricerca di un'esperienza di gusto più semplice, di una birra dalla bevibilità facile, più accessibile al palato. Con i suoi 5% vol., ha un gusto rinfrescante, caratteristico delle migliori weiss bavaresi, e una schiuma fine e compatta. È una birra caratterizzata dall'inconfondibile e genuino stile italiano. Ideale in ogni momento, è ottima gustata a tavola o, da sola, in diversi momenti della giornata, come all'aperitivo.

Birra Moretti La Bianca è l'ultima nata nella famiglia Birra Moretti che si va a unire a **Birra Moretti La Rossa**, prodotta con malto d'orzo brunito 100% italiano, **Birra Moretti Doppio Malto**, con malto d'orzo e malto di frumento, 100% italiani, e **Birra Moretti Baffo d'Oro**, la prima birra prodotta in Italia con energia rinnovabile derivante da pannelli solari e con pregiati orzi primaverili 100% italiani.

La chiave dell'indiscussa qualità di Birra Moretti La Bianca, come delle altre birre della famiglia Birra Moretti, sta tutta negli ingredienti. Perché da sempre, dal lontano 1859, per Birra Moretti: "Sono gli ingredienti che fanno buona una birra". Luigi Moretti docet. A oggi la famiglia Birra Moretti comprende **sedici referenze**, una gamma ricca e completa che abbraccia tutti i principali stili birrari e che è in

grado di soddisfare le preferenze di tutti, a tavola in abbinamento ai piatti della tradizione culinaria italiana, o apprezzate da sole. Una varietà di gusti segno dell'indiscussa capacità di innovare di Birra Moretti che riesce a raggiungere milioni di consumatori in tutto il mondo. Un successo che si è costruito anno dopo anno su valori fondanti come italianità, qualità, tradizione e autenticità.

Non è un caso, quindi, se negli ultimi dieci anni le birre della famiglia Birra Moretti hanno ottenuto **importanti riconoscimenti a livello internazionale**, ricevendo complessivamente ben 134 premi. E il meglio deve ancora venire.

Birra Moretti La Bianca - La nuova weiss all'italiana ad alta fermentazione, è la prima weiss di Birra Moretti, fatta in Italia. È prodotta con malti 100% italiani: 50% malto d'orzo e 50% malto di frumento. Una ricetta che le conferisce caratteristiche particolari e un gusto unico.

La schiuma è bianca e compatta. Il colore è chiaro e naturalmente torbido, tipico delle migliori weiss. Il profumo è fresco, con note speziate. Il retrogusto è delicato ed elegante. Con i suoi 5% vol., ha un gusto rinfrescante, caratteristico delle migliori weiss bavaresi, e una schiuma fine e compatta. È una birra caratterizzata dall'inconfondibile e genuino stile italiano. Ideale in ogni momento, è ottima gustata a tavola o, da sola, in diversi momenti della giornata, come all'aperitivo.

Tipo di birra: weiss
Gradazione alcolica: 5% vol.
Tipo di fermentazione: alta
Colore: chiaro, naturalmente torbido
Gusto: rinfrescante
Temperatura di servizio: 6-8 °C