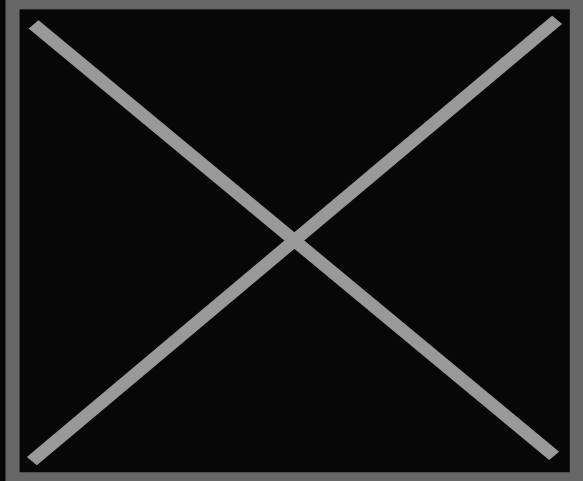


Interbrau porta in Italia la Brooklyn Lager in lattina



In collaborazione con l'importatore Interbrau, il birificio newyorkese, Brooklyn Brewery presenta una novità assoluta sul mercato italiano: la Brooklyn Lager in lattina. Grazie all'inserimento di un film neutro tra l'alluminio della lattina e la birra stessa, quest'ultima non solo non va ad assorbire il caratteristico gusto "ferroso" delle lattine cui eravamo abituati nel passato, ma rimane anche maggiormente protetta dagli agenti esterni come la luce e la temperatura.



Se la qualità è quindi garantita ed è perlomeno pari a

quella della bottiglia, ecco allora emergere vantaggi funzionali: dalla facilità di stoccaggio alla leggerezza, dalla velocità di raffreddamento all'infrangibilità, passando anche (fatto non secondario) per l'impatto comunicativo della grafica.

Insomma, oggi bere una birra in lattina non è più un sacrilegio. Soprattutto se si parla di Brooklyn Lager, che anche in questa formula mantiene i propri aromi intensi, in grado di spaziare dal malto caramellato al luppolo nel finale, grazie al processo di dry hopping che le dona interessanti note agrumate.