DAB diventa IGP

Acqua di Dortmund, malto e luppolo: ecco gli ingredienti della Birra DAB, la bionda dal gusto morbido e pulito con lievi marcature amaricanti. Confezionata cruda, DAB mantiene a lungo l’aroma e il gusto originale. La schiuma, compatta e persistente, la preserva da una rapida ossidazione rendendola più digeribile. Dab birra cruda, ambasciatrice dello stile Dortmunder Export, è sinonimo di qualità superiore e di territorialità definita. Per questo ha ottenuto il contrassegno europeo di birra a Identificazione Geografica Protetta. DAB è tutta naturale e per questo è definita Nuda e Cruda! Digeribile e piacevole è l’accompagnamento ideale per tutto pasto, ma particolarmente adatta a piatti leggeri. Ottima con pesce, carpaccio di pesce, formaggi delicati, verdure crude e bollite.
http://www.radeberger.it