Birra Forst presenta “Pane liquido” al Merano WineFestival

pane-liquido-cda61443

Grazie alla collaborazione con l'azienda altoatesina Puni, prima e unica distilleria di Whisky in Italia, la Spezialbier-Brauerei Forst ha prodotto una birra unica nel suo genere denominata “pane liquido”, in quanto sono stati utilizzati tre tipi di cereali per produrla: segale, orzo e mais. Questa birra, realizzata in esclusiva per il WineFestival, verrà degustata nel Brausaal del Forsterbräu Merano nei giorni 8 e 9 novembre, alle ore 17.00, solo per i giornalisti accreditati, alla presenza del direttore tecnologico di Birra Forst, Christian Pircher, che illustrerà ai presenti il percorso produttivo di questa specialità e risponderà ad eventuali domande.

[caption id="attachment_33234" align="alignleft" width="300"]
Helmuth Köcher del Merano WineFestival e Christian Pircher Helmuth Köcher del Merano WineFestival e Christian Pircher[/caption]

«Abbiamo creato un prodotto unico e di grande pregio frutto dell'unione di tradizione e sperimentazione con il quale vogliamo sottolineare il forte legame con il territorio e valorizzare le eccellenze locali», afferma Margherita Fuchs von Mannstein, amministratore delegato di Birra Forst.

L'etichetta in stile retrò, creata da Cellina von Mannstein, rappresenta perfettamente l'unicità del prodotto e l'idea che ha spinto i birrai a realizzarlo. La birra contiene gli stessi ingredienti che vengono usati anche per la produzione del pane. La birra - proprio come il pane - è un prodotto pregiato, nutriente e 100% naturale. Le volpi stilizzate raffigurate sull'etichetta provengono da una storica etichetta della birra Kronen degli anni 60. Inoltre, la dicitura "Limited Edition" esplicita chiaramente che questo particolare prodotto sarà offerto in degustazione esclusivamente al WineFestival, e quindi non sarà disponibile in commercio.