Forst presenta i grissini alla birra

img-nuovi-prodotti-1b0dc3b1-74c38161

In occasione delle prossime fiere di settore, Birra Forst presenterà i grissini prodotti con l’eccezionale Birra Sixtus.

L’impasto classico dei grissini fatto di pasta di pane è stato arricchito con la Birra Sixtus che risulta essere un prodotto molto versatile e facilmente utilizzabile in cucina. Che FORST Sixtus sia una birra fuori dal comune, lo si capisce già solo dall’aspetto: il colore scuro luccicante, la schiuma cremosa e finemente porosa e l’aroma tipico di una birra doppio malto caratterizzata da una fine nota di caramello. Queste peculiarità si sposano con il sapore del grano cotto aromatizzato tipico del grissino che è stato così unito al sapore unico di questa birra doppio malto scura.

“FORST Sixtus è una birra molto particolare, che si abbina benissimo in cucina,” afferma Margherita Fuchs von Mannstein, Amministratore Delegato della Spezialbier-Brauerei FORST. “Siamo fieri che un professionista della gastronomia abbia realizzato un prodotto così buono e particolare proprio con la nostra birra, indice di alta qualità e attenzione a ciò che è buono.”