

PERONI

CRUDA



Prodotta in **ITALIA**

Fatta in Italia con Malto 100% Italiano, Peroni Cruda è una birra dalla consistenza morbida e cremosa e dal retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli. Non essendo pastorizzata, viene costantemente tenuta a basse temperature lungo tutto il processo produttivo così da conservare tutto il sapore e la freschezza degli ingredienti accuratamente selezionati. La microfiltrazione a basse temperature dona un gusto fresco e un colore limpido per un'esperienza naturalmente rinfrescante.

ALC. VOL.
4,7%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow



Fusto:
30 L



Tank:
**250 L
500 L**

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **12 mesi**
Fusto: **6 mesi**
Tank: **21 giorni**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**,
granturco, luppolo.



GUSTO

Fresco, consistenza morbida e cremosa.
Retrogusto piacevolmente amarognolo di luppolo



TIPO BIRRA

Lager non pastorizzata



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6 °C



COLORE

Giallo paglierino



ABBINAMENTO CIBI

- Aperitivi
- Salumi e formaggi freschi
- Crudi
- Pizza
- Panini gourmet
- Piatti dal sapore semplice

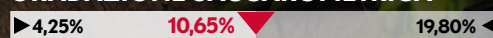


PROCESSO PRODUTTIVO

Non pastorizzazione e processo di microfiltrazione a basse temperature



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



Leggera

Normale Doppio Speciale
Malto



IBU



American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Da 175 anni Birra Peroni assicura sempre prodotti di alta qualità e non ha mai smesso di rinnovarsi. È proprio in questo scenario che nel 2017 nasce Peroni Cruda, la Lager non pastorizzata della famiglia Peroni, che si distingue per il suo gusto fresco, genuino e autentico. Anche Peroni Cruda, come tutti i prodotti della Famiglia Peroni, è prodotta con Malto 100% Italiano, tracciato in blockchain per continuare a garantire qualità e sostenibilità.