

BIRRIFICIO EX FABRICA

BIRRA ORO NERO

GRAZZANO VISCONTI (PC) / **PIACENZA**



Un gruppo di appassionati bevitori di birra, ma soprattutto un gruppo di amici con gli stessi valori: questi sono gli azionisti e fondatori di Ex Fabrica.

Ex Fabrica è nato per produrre birre di altissima qualità partendo da ingredienti attentamente selezionati e un impianto altamente tecnologico. Le birre sono rifermentate in bottiglia, non pastorizzate e non filtrate, per mantenere intatto il gusto e le proprietà organolettiche di un prodotto creato con passione, controlli rigorosi e cura dei dettagli maniacale. L'obiettivo di Ex Fabrica è quello di produrre birre dal sapore originale, coinvolgente, ma allo stesso tempo legate alla tradizione, senza inutili estremismi.

“Una buona birra artigianale, deve essere immediata, di facile consumo”. (Ex Fabrica)

Solo partendo da questo principio si può poi provare ad esplorare i confini del gusto, con passione e professionalità ma aperti a tutti..

TIPOLOGIA:

Birra Stout – IMPERIAL STOUT

ZONA PRODUTTIVA:

Grazzano Visconti

INGREDIENTI:

Acqua, malto di frumento, malto d'orzo, luppoli, lievito

PROCESSO:

7 giorni per trasformare l'orzo ed il frumento in malto, 7 ore per generare una cotta, 7 giorni per la fermentazione "tumultuosa", 7 settimane per la maturazione a temperature vicine allo 0°C. Giunto il suo momento viene confezionata e incontra la rifermentazione: a temperature controllate, fermenta nuovamente in bottiglia o in fusto, acquisendo così il brio della gassatura

NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA AD ALTA FERMENTAZIONE



COLORE:

Tonaca di frate

PROFUMO:

Molto caramellato

SAPORE:

Gusto pieno e intenso che ricorda note di caffè, di caramello, di liquirizia e di cacao

ABBINAMENTI:

Ideale con dessert e creme, da provare con carne e selvaggina, sorprende con ostriche e salmone affumicato

NOTE:

E' la Stout della gamma con un bel colore e una schiuma cremosa e finissima. Sorprende il suo gusto pieno e intenso.



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it