



CLAUSTHALER

CLASSIC

PREMIUM NON-ALCOHOLIC



GOLD 2013



La miglior birra analcolica
2008/09/10/11



Medaglia d'oro
2001/03/05
07/09/10/11



Trova la tua
scheda di
degustazione



LA BIONDA DAL CARATTERE INCONFONDIBILE

Clausthaler è stata creata e lanciata nel 1978. Ciò che sino ad allora era ritenuto impossibile, venne, a suo tempo, reso possibile, con **tutta la sapiente pazienza**



FRANCOFORTE

dei Mastri Birrai della Binding. Produrre una Birra, che profumi come una Birra, che abbia il gusto inconfondibile di una Birra, e che sia analcolica: un'unicità di combinazione che **solo Clausthaler è riuscita ad ottenere.** In circa 40 anni nessun'altra birra tedesca ha conseguito così tanti attestati e riconoscimenti come **Clausthaler.** Nei paesi di lingua Tedesca, vale come **sinonimo di Birra analcolica** e viene oggi esportata in oltre 50 paesi del mondo.

TUTTO CIÒ CHE UNA BIRRA DEVE AVERE

Si beve un'analcolica quando si vuole o si deve limitare l'effetto dell'alcol. Ma si beve solo se è un piacere. **Clausthaler piace.** Clausthaler ha in se il gusto, il profumo e il piacere inconfondibile della birra. È inoltre, una bevanda isotonica. Prodotta con l'unico sistema brevettato. **Clausthaler...** tutto ciò che una birra deve avere meno l'alcol!

LAGER ANALCOLICA

- Bionda giallo dorato, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma fresco, fine, floreale con note amarognole.
- Gusto amaro cremoso, ampio, dolce di frutta, note di luppolo e di spezie. Ben equilibrato.
- Ottima come aperitivo, accompagna piatti semplici e non troppo ricchi come pesce al forno, carni bianche alla piastra, insalate e pizze in genere.

○ Luogo d'origine: FRANCOFORTE - GERMANIA	○ Grado sacc.: 7,0°
○ Stile: LAGER ANALCOLICA	○ Punto d'amaro: 29 IBU
○ Fermentazione: BASSA	○ Temp. di servizio: 6/8°
○ Grado alcolico: -	○ Saturazione: 5,4 g. CO₂/l

- **5981 BOTTIGLIA 0,33 l** - Cartone da 24 bott.
- **5980 BOTTIGLIA 0,33 l x 3** - Cartone da 8 cluster
- **5911 BOTTIGLIA 0,66 l** - Cartone da 12 bott.
- **5994 LATTINA 0,33 l** - Vassoio da 24 latt.
- **5905 LATTINA 0,50 l** - Vassoio da 24 latt.

○ **N5988 FUSTO 30 l** - VAR

- Stile: **PILS (extra herb)**
- Grado sacc.: **5,6°**
- Fermentazione: **BASSA**
- Punto d'amaro: **33 IBU**
- Grado alcolico: **-**
- Saturazione:

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40 - 16152 Genova - Tel. 010 650 94 59 r.a.
Fax 010 650 94 73/72 - info@radeberger.it - www.radeberger.it

LA FUNZIONALITÀ ED IL PIACERE DI UNA VERA BIRRA