



Scheda prodotto

Birra Messina cristalli di sale

Stile: **BIRRALAGER NON FILTRATA**

Vol: **5,0%**

Tipo di fermentazione: **BASSA**

Colore: **DORATO, NATURALMENTE OPALESCENTE**

Schiuma: **COMPATTA, PERSISTENTE**

Gusto: **MORBIDO, FINE ED EQUILIBRATO**

Aroma: **FLOREALE, FRUTTATO**

Grado amarezza: **MODERATA (20 IBU)**

Ingredienti: **ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO, CRISTALLI DI SALE**

Temperatura di servizio: **3-5°**

Scadenza: **9 MESI (BOTTIGLIA) - 6 MESI (FUSTO)**

● **RICETTA SPECIALE** ●



33 cl
OW

DEDICATO
HORECA



50 cl
OW



20 l



CONSERVARE IL FUSTO
CAPOVOLTO FINO AL
MOMENTO DELL'APERTURA
PER L'UTILIZZO

(INFORMAZIONE COMUNICATA
SU OGNI TAPPO DEL FUSTO)

Birra Messina cristalli di sale

- scheda tecnica -

cod. 8630

Ean 8006890086300

consumer unit

FORMATO: bottiglia 33cl

N° BOTTIGLIE (CU): 1

ALTEZZA: 187 mm

LARGHEZZA: 65,7 mm

PROFONDITA': 65,7 mm

PESO: 0,50 kg

imballo

TIPO DI IMBALLO: cartone

N° BOTTIGLIE: 24

ALTEZZA: 188 mm

LARGHEZZA: 402 mm

PROFONDITA': 265 mm

PESO: 13,4 kg

pallet

IMB. PER STRATO: 9

N° STRATI: 9

TOTALE IMBALLO: 81

PESO: 1.105 kg (pesolordo)

ALTEZZA: 184 cm

LARGHEZZA: 120 cm

PROFONDITA': 80 cm





Birra Messina cristalli di sale:

l'innovazione ispirata al territorio siciliano.

Una lager non filtrata caratterizzata dalla presenza di un ingrediente speciale: i Cristalli di Sale marino di Sicilia.

I Cristalli di Sale sono un regalo del mare e in Sicilia ci sono le saline tra le più belle e antiche d'Europa.

Inoltre Messina è la città tra i due mari, per cui creare un connubio tra Birra Messina e i Cristalli di Sale è stato un processo che ci è venuto spontaneo.

Non è stato facile creare una ricetta con questo ingrediente piuttosto insolito nel mondo della birra.

Assaggiatela, l'abbiamo fatta per voi!

Puro malto d'orzo, cristalli di sale in cottura 5%alc.



Perchè Birra Messina cristalli di sale?

1

Un'innovazione nel mondo delle birre speciali

Il consumatore è sempre più interessato a sperimentare nuovi gusti e a ricercare prodotti speciali, legati alle eccellenze regionali.

Proprio per questo la scelta dei Cristalli di Sale, tipici dei mari di Sicilia.

Un'idea 100% legata al territorio.

2

Un ingrediente speciale e un gusto accessibile

Una ricetta speciale nata dai nostri Mastri Birrai che hanno selezionato un ingrediente inaspettato: i Cristalli di Sale, che donano al prodotto una rotondità di sapore ed una morbidezza unica, che rende questa birra accessibile e facile da bere. Si tratta di un ingrediente altamente innovativo all'interno della categoria Birra.

3

Un'immagine elegante e iconica

Con la sua bottiglia unica e totalmente innovativa, sorprendentemente curata nei dettagli, riprende la nuova immagine di Birra Messina, ispirata al Barocco Siciliano e a valori più autentici della Sicilia.

4

Un formato dedicato all'Horeca

Il formato 33 CL di Birra Messina Cristalli di Sale è dedicato al canale Horeca, per offrire una proposta differenziante nel fuori casa.



Birra Messina: il gioiello locale siciliano

UN GRANDE POTENZIALE IN GRADO DI RISPONDERE
AI CRESCENTI TREND DI CONSUMO



Localismo

RICERCA DI PRODOTTI
REGIONALI CHE
HANNO UN FORTE
LEGAME CON IL
TERRITORIO



Autenticità

RICERCA DI STORIE
ED ESPERIENZE
AUTENTICHE



Sperimentazione

DESIDERIO DISCOPERTA
DI NUOVIGUSTI
E VARIETÀ





BIRRA
MESSINA
IDEATA NEL
1923

**IDEATA NEL 1923
IN UNO STORICO
BIRRIFICIO DI MESSINA.
E' DA SEMPRE
LA BIRRA DEI MESSINESI.
INTENSA, ELEGANTE E SEDUCENTE
COME LA TERRA DOVE È NATA.**

Assaggiatela,
l'abbiamo fatta per voi!

