



BIONDA GWAN

LAGER BIONDA A BASSA FERMENTAZIONE

Contenuto alcol 4,8%

Gluten Free - Indice amaro 23 IBU

ABBINAMENTI: piatti leggeri e freschi, pesce cotto a vapore o alla griglia, antipasti di carni bianche, salumi freschi e formaggi leggeri e ovviamente le pizze con topping delicato.



BLANCHE ZUAN

BLANCHE AD ALTA FERMENTAZIONE

Contenuto alcol 4,5%

Gluten Free - Indice amaro 15 IBU

ABBINAMENTI: la Blanche è una birra dissetante che può accompagnare stuzzichini, piatti leggeri, fritti e dessert di pasticceria secca.



PORTER GWULIT

PORTER AD ALTA FERMENTAZIONE

Contenuto alcol 5,5%

Gluten Free - Indice amaro 36 IBU

ABBINAMENTI: carni rosse e arrostiti, salsicce e salumi, dolci al cioccolato o caffè, panettone e pandoro (da provare come bagna per i savoiardi nel tiramisù).

Birra stagionale Autunno-Inverno



SESSION IPA BERGUL

IPA AD ALTA FERMENTAZIONE

Contenuto alcol 4,3%

Gluten Free - Indice amaro 26 IBU

ABBINAMENTI: bevibile e leggera, perfetta per piatti ricchi e speziati, salsicce e salumi vari, carne alla griglia, hamburger, formaggi stagionati.

Birra stagionale Primavera-Estate



WEIZEN PAVAR

WEIZEN AD ALTA FERMENTAZIONE

Contenuto alcol 4,8%

Gluten Free - Indice amaro 16 IBU

ABBINAMENTI: essendo fresca e rinfrescante, preferisce piatti leggeri come la pizza margherita, risotto agli asparagi, tortino con ricotta e spinaci.



AMBRATA BAGAN

AMBRATA AD ALTA FERMENTAZIONE

Contenuto alcol 5,6%

Gluten Free - Indice amaro 27 IBU

ABBINAMENTI: focacce farcite, porchetta, salsicce anche piccanti, pizza con topping ricco e saporito.



IPA BRAULIN

IPA ITALIAN PALE ALE
AD ALTA FERMENTAZIONE

Contenuto alcol 6,7%

Gluten Free - Indice amaro 40 IBU

ABBINAMENTI: piatti ricchi e anche speziati, salsicce e salumi vari, carne alla griglia, hamburger e cheeseburger, formaggi stagionati.

*gluten
free*


DIMONT
BIRRIFICIO ARTIGIANALE