



Schöffhofer

GRAPEFRUIT



GRAPEFRUIT
 PRODOTTO PIÙ
 INNOVATIVO IN
 GERMANIA 07



BRONZE 2015



Trova la tua
 scheda di
 degustazione

IL CAPOLAVORO DI SCHÖFFER

Schöffhofer deriva dalla **Mainzer Hofbierbrauerei zum Schöffhof**, che nel 1921 venne fusa con l'allora **Binding Brauerei di Francoforte**. Schöffhof era una piccola proprietà, che prese il nome da **Peter Schöff**



von Gernsheim: personaggio che, nella sua lunga storia, fu anche birraio. **Peter Schöff** diede alla proprietà il suo nome e divenne famoso non solo per le sue **capacità birrarie**, ma come uno dei più significativi **collaboratori di Gutenberg**, contribuendo all'invenzione dei caratteri mobili per la stampa.

IL MIX ATTUALE E GRADEVOLE

Dal successo e dalla gradevolezza della Schöffhofer è nata **Grapefruit**, un **mix con pompelmo rosa**, moderno e piacevole, adatto ed adeguato al modo attuale di vivere la birra ed in linea con le richieste dei consumatori.

È, dal suo lancio in Germania, il **prodotto più performante del settore delle birre-mix**. Con **poco alcol** (solo 2,5% vol.) e **poche calorie** (solo 36 Kcal x 100 g) è un prodotto intrigante particolarmente adatto ad un pubblico giovane e gradito alle donne.

HEFEWEIZEN - MIX AL POMPELMO

- Bionda oro intenso tendente all'arancio, opalescente (non filtrata). Schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma intenso di frutta, pompelmo, banana, agrumi in genere con note finali speziate.
- Ben strutturata, dolce, fruttata, con sentori di banana e pompelmo rosa.
- Ottima come aperitivo si accompagna con piatti agrumati e dessert alla frutta.

0322 BOTTIGLIA 0,33 l x 6 - Cartone da 4 open carry

Luogo d'origine: FRANCOFORTE - GERMANIA	Grado sacc.: 10,7°
Stile: HEFEWEIZEN - MIX	Punto d'amaro: 10 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 6/8°
Grado alcolico: 2,5% vol.	Saturazione: 4,6 g. CO₂/l



QUALITY BEER ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40
 16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.
 Fax 010 650 94 73/72
 info@radeberger.it
 www.radeberger.it
 www.qualitybeeracademy.it