



MEDAGLIA
D'ORO DLG



Trova la tua
scheda di
degustazione



HASEN EXTRA

- Bionda giallo oro brillante, schiuma bianca, intensa e persistente.
- Aroma ricco, lieviti, frutta, arancia, mela verde, susina, cereale, erbe aromatiche, salvia e menta.
- Gusto dolce, complesso, cremoso, luppolato al punto giusto per un perfetto equilibrio dei vari sentori. Persistenza prolungata.
- Ottima con pesce alla griglia, carni bianche arrosto e formaggi vaccini di media stagionatura: Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Pecorino Toscano.

• Luogo d'origine: AUGSBURG (Baviera) - GERMANIA	• Grado sacc.: 12,5°
• Stile: EXPORTBIER	• Punto d'amaro: 18 IBU
• Fermentazione: BASSA	• Temp. di servizio: 7/9°
• Grado alcolico: 5,3% vol.	• Saturazione: 5,0 g. CO₂/l

OLTRE 500 ANNI DI PUREZZA E AUTENTICITÀ

Nel 1143, il consiglio di Augusta aveva emanato il suo **Editto di Purezza**: per la produzione della birra, solo **acqua, malto, luppolo e frumento**. Era dunque birra di qualità quella che, nel 1464, il Mastro Birraio Ulrich Alpersofer faceva bollire, in grandi botti "Ai Tre Bicchieri" che divenne ben presto il **birrificio più famoso della città**. Quando nel XVIII secolo il Mastro Birraio Martin Eberle, inciampò e cadde inseguendo una lepre, il locale prese il nome di **Hasen Bräu**, cioè "**Birrificio della lepre**". Cominciò così il periodo più attuale della storia di un birrificio in cui tradizione e moderne tecnologie convivono perfettamente, nel nome della qualità.



- **3196 FUSTO 30 I - VAR**
- **CONNETTORE TIPO A - "SCIVOLO"**

HASEN PILSNER

- Bionda giallo oro. Aroma ricco di lieviti, frutta, arancia, mela verde, susina, cereali, salvia e menta. Gusto dolce, complesso, luppolato.
- Si abbina a risotto ai carciofi, spaghetti aglio olio e peperoncino e a carni bianche

• Luogo d'origine: AUGSBURG (Baviera) - GERMANIA	• Grado sacc.: 11,2°
• Stile: PILSNER	• Punto d'amaro: 31 IBU
• Fermentazione: BASSA	• Temp. di servizio: 7/9°
• Grado alcolico: 5% vol.	• Saturazione: 5,0 g. CO₂/l

- **3195 FUSTO 30 I - VAR**
- **CONNETTORE TIPO A - "SCIVOLO"**



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

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD