



MARDUK
B R E W E R Y
BIRRIFICIO AGRICOLO DI SARDEGNA



SARDINIAN FRUIT BEER SEXY POMPIA

MARDUK - BIRRIFICIO AGRICOLO DI SARDEGNA

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, POMPIA, LIEVITO.
STILE: FRUIT BEER.
COLORE: AMBRATO CHIARO (9 EBC).
ALCOL: 4,5 %.
CUSTO: LEGGERO DI MALTO E FINALE AGRUMATO, CITRICO LEGGERMENTE AMARO (IBU 41).
CORPO: ESILE.
GASATURA: MODERATA.
RIFERMENTAZIONE: IN BOTTIGLIA.
SCADENZA: 10 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO.
TEMPERATURA DI MESCITA: 5 - 7 °C.
ABBINAMENTI: OTTIMA COME APERITIVO, ACCOMPAGNA PESCE CRUDO E CARNI BIANCHE MARINATE.

Birra a bassa fermentazione, pensata per le torride giornate estive, l'utilizzo della Pompia (un agrume locale) durante e dopo la fermentazione gli dona un tocco di agrumato. Una gradazione alcolica bassa e l'utilizzo di malto caramello, rendono la bevuta piacevolmente "veloce" arrivando sul finale secco, leggermente amaro al bouquet di pompia.

INGREDIENTS: WATER, BARLEY MALT, HOPS, POMPIA CITRUS, YEAST.
STYLE: FRUIT BEER
COLOR: HOT YELLOW (9 EBC).
ALCOHOL: 4.5 %.
TASTE: LIGHT OF MALT AND FINAL CITRUSY AND CITRIC, SLIGHTLY BITTER.
BODY: SLIM.
CASSING: MODERATE. REFERMENTATION: IN THE BOTTLE.
SHELF LIFE: 10 MONTHS FROM PACKAGING DATE.
SERVING TEMPERATURE: 5 - 7 °C.
COMBINATION: EXCELLENT AS AN APERITIVE, ACCOMPANIES RAW FISH AND MARINATED WHITE MEATS.

Low fermentation beer, designed for the hot summer days, the use of Pompia (a local citrus) during and after fermentation gives it a citrus. A low alcohol content and the use of caramel malt, make the drink pleasantly "fast" arriving on the dry finish, slightly bitter to the bouquet of pompia.

Imballo primario Primary packaging	Capacità Capacity	Materiale Material	Unità di vendita Selling unit	Vuoto Vacuum
bottiglia bottle	0,50 litri 0,50 litres	vetro marrone brown glass	cassa 12 pezzi 12 pieces box	a perdere to lose
Fusto Drum	24 litri 24 litres	A PET A PET	Fusto KEG	a perdere to lose



MARDUK
B R E W E R Y



50 cl
4,5% vol

AMARO
●●●●●
COLORE



SOCIETA' AGRICOLA G.M.L. SNC DI MURRU GIUSEPPE & C.

sede operativa: via G. Marconi 66, 08020 Irgoli (NU)
sede legale: via G. Leopardi 15, 08028 Orosei (NU)
P.Iva e Cod. Fisc. 01421890912
E-mail: info@birrificiomarduk.com - mardukbrewery@gmail.com
Cell: +39 328 1688823 MAURO - +39 329 7875626 GIUSEPPE
www.birrificiomarduk.com
Facebook: www.facebook.com/mardukbrewery