

FORST 0,0%:

LA PRIMA BIRRA DI CASA FORST CON 0,0 GRADI ALCOLICI

SCHEDA TECNICA

La nuova FORST 0,0% sorprende gli amanti della birra in ogni momento con la sua **freschezza rigenerante** e il suo **gusto pieno e bilanciato**, caratterizzato da piacevoli note di luppolo.

Questa birra rappresenta **la scelta ideale per tutti coloro che vogliono vivere una vita sana e spensierata, senza rinunciare al gusto**. Grazie alla nuova FORST 0,0%, Birra FORST ha ampliato il suo portfolio prodotti con un'ulteriore birra di qualità, rivolgendosi ad un pubblico dinamico e responsabile.

Per la nuova FORST 0,0% viene impiegato un **innovativo processo di produzione e tecnologie all'avanguardia** che permettono al prodotto di mantenere il tipico sapore della birra. La particolarità ed il tratto distintivo di questa birra sono i suoi 0,0 gradi alcolici. Infatti, stando alla legge italiana in materia, viene identificata come birra analcolica una birra il cui grado alcolico sia inferiore all'1,2%. In Germania, il limite alcolico massimo consentito è di 0,5% gradi alcolici. **FORST 0,0% , invece, è 0 gradi alcolici!**

AROMA: Delicato con piacevoli note di luppolo

SCHIUMA: Fine e compatta

GRADAZIONE ALCOLICA: 0.0 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 6° C

FORMATO: Cartone 33 cl X 24

