



**MARDUK**  
BREWERY  
BIRRIFICIO AGRICOLO DI SARDEGNA



## SARDINIAN PILSNER

### MARDUK - BIRRIFICIO AGRICOLO DI SARDEGNA

**INGREDIENTI:** ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO.  
**STILE:** PILSNER.  
**COLORE:** GIALLO PAGLIERINO (8 EBC).  
**ALCOL:** 5,0 %.  
**GUSTO:** DELICATO DI MALTO E SPEZIE, FLOREALE E LEGGERMENTE AMARO (IBU 34).  
**CORPO:** MEDIO.  
**GASATURA:** MODERATA. RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA.  
**SCADENZA:** 10 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO.  
**TEMPERATURA DI MESCITA:** 5 - 7 °C.  
**ABBINAMENTI:** IDEALE COME APERITIVO, ACCOMPAGNA ANTIPASTI DI MARE E PESCE.

Birra a bassa fermentazione, sono due gli ingredienti principali: malto agricolo tipo Pilsner e luppolo Saaz. La delicatezza al naso e l'eleganza floreale del luppolo, viene accompagnata da un rotondo mielato del malto agricolo di nostra produzione. La birra si lascia bere velocemente, il corpo è abbastanza esile e il finale chiude in secchezza per le ingenti quantità di luppolo in amaro, preparando il palato per una nuova sorsata.

**INGREDIENTS:** WATER, MALT BARLEY, HOPS, YEAST.  
**STYLE:** PILSNER.  
**COLOR:** PALE YELLOW (8 EBC).  
**ALCOHOL:** 5.0 %.  
**TASTE:** DELICATE TASTE OF MALT AND SPICES, FLORAL AND LIGHTLY BITTER (IBU 34).  
**GASSING:** MODERATE. BOTTLED REFERMENTATION.  
**SHELF LIFE:** 10 MONTHS FROM THE DATE OF PACKAGING.  
**SERVING TEMPERATURE:** 5 - 7 °C.  
**COMBINATION:** CAN BE SERVED AS AN APERITIF, OR ACCOMPANIED WITH FISH STARTERS, MAIN DISHES AND FISH.

Low fermented beer, obtained by the use of two main ingredients, malt of pilsner and hop saaz. The delicate and elegant fragrance of the hop, is followed by that of honey from our own malt. The beer is easily enjoyed, its body is light and the final taste is bitter dry thanks to the large content of hop, preparing the palate to the next sip.

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



50 cl  
5,0% vol

**AMARO**  
●●●●●  
**COLORE**



**MARDUK**  
BREWERY

**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