



KARMA

Orzo, luppolo, lievito, acqua... ma anche cura e tanta passione si fondono nella birra Karma che presenta un inconfondibile bouquet di aromi, colori e note di freschezza naturale.

Il Birrifico Karma nasce per passione e per rompere con un luogo comune: la birra artigianale italiana è una cosa seria e va ripensata e reinventata, combinando i sapori e i profumi della tradizione contadina della terra felix (la Campania).

Mario Cipriano da grande appassionato e conoscitore dell'homebrewing, in pochi anni, diventa un divulgatore e un produttore che non si accontenta solo di entrare nel mercato della birra artigianale, ma ricerca costantemente un modo per rendere riconoscibile e originale il suo prodotto. La birra Karma, infatti, è frutto di una visione moderna di una tradizione antica; Mario Cipriano aggiunge il suo estro alla ricetta classica e riscopre ingredienti poveri come il mosto di vino, le bucce d'arancia, il limone, la mela annurca che danno un sapore diverso e una buona

dose di tipicità alla birra. Karma, come le autentiche birre artigianali, è rifermentata in bottiglia e presenta anche sedimento; infatti, per mantenere inalterate tutte le qualità nutrizionali e organolettiche, non c'è pastorizzazione, né filtraggio e soprattutto assenza di conservanti. La qualità di Karma è garantita sia dal modo produttivo che dalla scelta di ingredienti di alta qualità: il malto proveniente, in parte, da agricoltura biodinamica, lo zucchero di canna è del circuito equo e solidale e il miele è biologico.

Niente è lasciato al caso, l'obiettivo da perseguire è: ricerca continua di soluzioni migliori. La qualità è la ragione del successo di Karma che è sempre più presente in circuiti di grande prestigio e si sta facendo strada insieme agli altri prodotti di eccellenza del territorio.

CARMINIA

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero di canna grezzo dal circuito equo e solidale e lievito.

CARATTERISTICHE

Nel 19° secolo i velieri britannici diretti nelle Indie orientali, trasportavano una birra ambrata caratterizzata da una intensa luppolatura e dai sentori caramellati e leggermente tostati dei malti, caratteristiche che le permettevano di resistere alle lunghe traversate oceaniche. È a questo stile che si ispira la Carminia, ulteriormente impreziosita dall'aggiunta di luppolo durante la fermentazione.

Rifermentata e affinata in bottiglia, forma sedimento naturale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- > Spaghetti alla rucola e peperoncini
- > Polpettoni al peperoncino in pasta sfoglia
- > Roast beef e crochette di patate allo speck
- > Paccheri al ragù di agnello e rucola
- > Crepes alla birra con porcini e zucchine
- > Fagottini ripieni di fagioli spollichini e cozze in zuppeta di sedano e lardo di montagna

Volume Alcolico **5,0%**

Formati **33 cl. 75 cl.**

Temp. di servizio **6°C- 8°C**

Disponibilità **tutto l'anno**

