



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.

LEMON ALE

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, segale, miele biologico, zucchero di canna dal circuito equo e solidale, luppolo, spezie e lievito.

CARATTERISTICHE

Birra chiara di alta fermentazione a base di malto d'orzo e di segale, con una decisa speziatura di coriandolo e agrumi della Costiera Amalfitana. Schiuma candida e persistente, aspetto velato tipico dello stile blanche belga.

Rifermentata e affinata in bottiglia, forma sedimento naturale

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- > Ostriche al finocchietto
- > Cozze in tempura
- > Carpaccio di triglia al profumo di lime
- > Bucatini ai profumi mediterranei
- > Pepata di cozze o cozze gratinate
- > Paccheri al cartoccio con gamberi e asparagi
- > Carpaccio di manzo con verdure croccanti
- > Salsiccia di baccalà, fagiolini fritti e maionese all'aglio dolce
- > Spaghetti alla chitarra al ragù cilentano e pesto al limone
- > Pizza Marinara

Volume Alcolico **5,0%**

Formati **33 cl. - 75 cl.**

Temp. di servizio **8°C- 10°C**

Disponibilità **tutto l'anno**

