



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.

RADICA

INGREDIENTI

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

CARATTERISTICHE

Birra di colore dorato e dall'aspetto brillante, caratterizzata da un blend di radici di genziana, liquirizia e zenzero. La schiuma è ricca e persistente. I sentori erbacei dei luppoli e delle spezie sono in primo piano, seguiti dal sapore rotondo e ricco dei malti utilizzati, con un finale netto di genziana.

Rifermentata e affinata in bottiglia, forma sedimento naturale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- > Timballino di crespelle con scampi, mozzarella di bufala ed asparagi
- > Gnocchetti radicchio e gorgonzola
- > Involtini asparagi e speck
- > Trofie salsiccia zucchine e zafferano
- > Brasato alla radica
- > Arrosto di carne equina ai sapori dell'orto

Volume Alcolico **5,5%**

Formati **75 cl.**

Temp. di servizio **6°C- 8°C**

Disponibilità **tutto l'anno**

