



BIRRA ITALIANA

GIAC
207



PASSIONE DA BERE.

Noi siamo Gilac.

Facciamo birra artigianale di qualità dal 2007. A noi la birra piace così: il suo aroma deve subito trasmettere forti emozioni sensoriali e al primo assaggio deve soddisfare l'aspettativa e la promessa di un sapore speciale.

Per noi la produzione artigianale non è il pretesto per creare birre "impossibili" e troppo complesse ma l'occasione per creare l'assoluta piacevolezza della degustazione: ci piace la birra che si beve con piacere!

A chi si avvicina per la prima volta alle birre artigianali farà percepire una chiara differenza rispetto ai prodotti industriali. E all'appassionato svelerà valori importanti in fatto di cultura brassicola.

Siamo orgogliosi di far parte dal 2013 della rete MAESTRI DEL GUSTO di Torino e Provincia, eccellenze selezionate da Slow Food e Camera di Commercio di Torino. E proprio in linea con i principi Slow Food, creiamo le nostre birre gourmet pensando a persone che amano e sanno apprezzare la qualità e la genuinità degli ingredienti, il rispetto per la natura e la continuità della tradizione.

In pieno accordo con questi valori fondamentali, tutte le nostre 14 birre sono realizzate senza scorciatoie, rispettando scrupolosamente criteri rigorosi e metodi artigianali. Possiamo fregiarci del marchio INDIPENDENTE ARTIGIANALE perché la nostra produzione è certificata da UNIONBIRRAI: rispettiamo i criteri della produzione senza filtrazione né pastorizzazione per garantirvi la vera birra artigianale italiana.

Particolare attenzione infine viene dedicata al packaging dei nostri prodotti, consapevoli del valore che assume nella scelta emotiva del nostro cliente.

Questa è la differenza Gilac. Da degustare con piacere e passione.

DORITA

Birra di colore biondo brillante, con schiuma finissima e persistente, di aspetto limpido, luminoso e uniforme. Presenta una buona intensità olfattiva, con tenue aroma piacevolmente erbaceo e floreale. Di corpo leggero e di media frizzantezza, gusto equilibrato, asciutto, con nota amara intensa. La persistenza retro olfattiva è molto lunga con nota prevalente di luppolo.

STILE DI
RIFERIMENTO
Pils

FERMENTAZIONE
Bassa
(*Saccharomyces
carlsbergensis*)

ALCOOL 4,5 % vol.

GRADO PLATO 11,5

IBU 32,9 EBC 7,6

INGREDIENTI

acqua sorgiva, orzo maltato
luppoli, lievito

TEMPERATURA di servizio 4/6 °C.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi, snack, spuntini,
pizza e focacce, grigliate e
fritture leggere.

Conservare le bottiglie al
fresco (max 16–18 °C) ed al
riparodalla luce diretta

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33
e 75 cl, in fusto.



CAESAR

Di colore oro ambrato, con schiuma fine e persistente, di aspetto leggermente velato uniforme. Presenta una elevata intensità olfattiva, con intenso aroma maltato e sentore di miele. Di corpo apprezzabile e di media frizzantezza, gusto equilibrato con nota amara ben bilanciata. La persistenza retro olfattiva è lunga con nota prevalente di malti.

STILE DI
RIFERIMENTO
Munchen Helles

FERMENTAZIONE
Bassa (*Saccharomyces
carlsbergensis*)

ALCOOL 5,1 % vol.

GRADO PLATO 12,5

IBU 24,3 EBC 16,0

INGREDIENTI

acqua sorgiva, orzo maltato,
luppoli, lieviti

TEMPERATURA di servizio 6/7 °C.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi, pasta fresca e
risotti, formaggi freschi,
pesce arrosto ed ai ferri,
insalate miste, carni
bianche.

Conservare le bottiglie al
fresco (max 16–18 °C)
ed al riparo dalla luce
diretta

DISPONIBILITÀ
bottiglie da 33
e 75 cl, in fusto.



ALMA

Birra di colore ambrato, con schiuma fine e discretamente persistente, di aspetto leggermente velato, uniforme. Presenta una particolare intensità olfattiva, subito aromi fruttati e floreali poi con caratteristica fragranza di miele di castagno. Di corpo apprezzabile e di media frizzantezza, gusto equilibrato con nota amara moderata.

La persistenza retro olfattiva è lunga con prevalenza di malto e miele.

STILE DI RIFERIMENTO
Ale speciale
(aromatizzata)

FERMENTAZIONE
Alta (*Saccharomyces cerevisiae*)

ALCOOL 6,0 % vol.

GRADO PLATO 15,5

IBU 9,2

EBC 21,4

INGREDIENTI

acqua sorgiva, orzo maltato
miele di castagno, luppoli, lievito

TEMPERATURA di servizio 9/11 °C

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

stuzzichini, formaggi freschi
e stagionati in particolare
caprini, verdure a vapore,
carni brasate, pasticceria
secca.

Conservare le bottiglie al
fresco (max 16-18 °C)
ed al riparo dalla luce
diretta.

DISPONIBILITÀ
bottiglie da 33
e 75 cl, in fusto.



SOPHIE

Birra di colore rubino, schiuma abbondante, compatta e densa, velatura marcata. L'intensità olfattiva è discreta, con intensi aromi piacevolmente fruttati. Di corpo ben strutturato, vellutato, di media frizzantezza, gusto morbido decisamente luppolato. La persistenza retro olfattiva è lunga.

STILE DI
RIFERIMENTO
Brown Ale

FERMENTAZIONE
Alta (*Saccharomyces
cerevisiae*)

ALCOOL 5,5 % vol.

GRADO PLATO 14,5

IBU 25,5 EBC 52,4

INGREDIENTI:

acqua sorgiva, orzo maltato
luppoli, lievito

TEMPERATURA di servizio 9/11 °C.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

salumi e formaggi
stagionati, polenta
concia e con selvaggina,
carni rosse alla griglia,
pasticceria secca, crostate.

Conservare le bottiglie
al fresco (max 16-18 °C)
ed al riparo dalla luce
diretta.

DISPONIBILITÀ
bottiglie da 33
e 75 cl, in fusto.



GUENDA

Birra di colore giallo paglia, aspetto opalescente, schiuma esuberante, finissima e persistente. Note fruttate di banana matura e pungenti di spezie con prevalenza di chiodo di garofano. Presenti piacevoli note agrumate. Corpo rotondo, spiccata frizzantezza, gusto fresco, ben equilibrato. Persistenza retro olfattiva discreta, erbacea, con note amaranti non invadenti. Di facile beva, rinfrescante, dissetante e piacevole.

STILE DI
RIFERIMENTO
Hefe-Weizen

FERMENTAZIONE
Alta (*Saccharomyces
cerevisiae*)

ALCOOL 5,0 % vol.

GRADO PLATO 12,5

IBU 13,2

EBC 8,9

INGREDIENTI

acqua sorgiva, orzo maltato
frumento maltato, luppoli
lievito

TEMPERATURA di servizio 5/7 °C.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

salumi di breve
stagionatura e formaggi
a pasta fresca, carni
bianche, grigliata e
frittura di pesce, pizza,
piatti a base di uova e
vegetariani.

Conservare le
bottiglie al fresco
(max 16-18 °C.) ed
al riparo dalla luce
diretta

DISPONIBILITÀ
bottiglie da 33
e 75 cl, in fusto.



LUCE

Birra di colore ambrato, schiuma fine ed aderente, di aspetto limpido. La presenza di malti parzialmente tostati e caramellati conferisce un'intensità olfattiva che si sprigiona con aromi maltati; in un secondo momento prevale la nota floreale. Di corpo strutturato, media frizzantezza, gusto bilanciato e secco con spiccato sentore di luppoli. La persistenza retro olfattiva è lunga con leggera presenza di lieviti.

STILE DI RIFERIMENTO

Helles Bock
(doppio malto)

FERMENTAZIONE

Bassa (*Saccharomyces carlsbergensis*)

ALCOOL 6,5 % vol.

GRADO PLATO 15,5

IBU 17,7

EBC 16,1

INGREDIENTI

acqua sorgiva, orzo maltato
luppoli, lievito

TEMPERATURA di servizio 7/8 °C.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi saporiti, primi
piatti elaborati, carni
rosse e suine alla griglia,
formaggi di media
e lunga stagionatura,
salumi anche piccanti,
pesce in umido.

Conservare le bottiglie al
fresco (max 16–18 °C.)
ed al riparo dalla
luce diretta

DISPONIBILITÀ
bottiglie da 33
e 75 cl, in fusto.



ASIA

Birra di colore ramato, schiuma fine ed aderente, di aspetto limpido, talvolta con velatura appena percettibile. L'intensità olfattiva è marcata, fragrante di malti, persistente.

Di corpo strutturato, di media frizzantezza, gusto immediatamente dolce poi piacevolmente bilanciato dall'amaro dei luppoli.

La persistenza retro olfattiva è lunga con presenza amaricata equilibrata.

STILE DI RIFERIMENTO
Doppel bock

FERMENTAZIONE
Bassa (Saccharomyces carlsbergensis)

ALCOOL 8,0% vol.

GRADO PLATO 17,3

IBU 25,0

EBC 28,7

INGREDIENTI

acqua sorgiva, orzo maltato
luppoli , lieviti

TEMPERATURA di servizio 7/8 °C.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

spuntini e aperitivi, primi
piatti elaborati, carni
rosse e suine alla griglia,
formaggi di media
stagionatura, frittura
saporite, salumi stagionati,
pasticceria secca.

Conservare le bottiglie al
fresco (max 16-18 °C)
ed al riparo dalla
luce diretta

DISPONIBILITÀ
bottiglie da 33
e 75 cl, in fusto.



MELANIE

Di colore ebano, opaca, schiuma fine e cremosa di colore castano, persistente. Aromi tostati di caffè e cacao si alternano a sentori di vaniglia e nocciola. Corpo pieno, setoso e vellutato. Frizzantezza piacevolmente moderata. Gusto maltato prevalente poi di grani torrefatti, amaro da luppolo leggero e contenuto.

Piacevole finale
caramellato.

STILE DI RIFERIMENTO
Oatmeal stout

FERMENTAZIONE
Alta (*Saccharomyces
cerevisiae*)

ALCOOL 5,5% vol.

GRADO PLATO 15,5

IBU 30,9 EBC 123,2

INGREDIENTI

acqua, orzo maltato, orzo maltato torrefatto, avena, luppoli, lievito.

TEMPERATURA di servizio 9/12 °C.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

cucina speziata, pesce affumicato e molluschi, carni grigliate, formaggi stagionati, dolci al caffè ed al cioccolato, caldarroste.

Conservare le
bottiglie al fresco
(max 16–18 °C) ed
al riparo dalla luce
diretta

DISPONIBILITÀ
bottiglie da 33
e 75 cl, in fusto.



DIVINA

Di colore giallo oro, schiuma di colore bianco, abbondante e ben strutturata; aspetto impercettibilmente velato.

Intensità olfattiva complessa dove l'evidente componente vinosa ben si incontra e si armonizza con quella maltata in un piacevole connubio di aromi anche fruttati (pesca, albicocca, uva). Di corpo equilibrato, vivace frizzantezza, gusto bilanciato con leggere note acidule che ne esaltano la secchezza. La persistenza retro olfattiva è lunga, delicatamente amara. Il finale è secco e per nulla astringente.

STILE DI RIFERIMENTO
Italian Grape Ale

FERMENTAZIONE
Alta (*Saccharomyces cerevisiae*)

ALCOOL 8,5 % vol.

GRADO PLATO 17,5

IBU 18,0 **EBC** 8,4

INGREDIENTI

acqua, orzo maltato, mosto di uva moscato, luppoli, lievito

TEMPERATURA di servizio 7/10 °C

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi, formaggi freschi, arrosti di carni bianche e suine, crostacei, crudités di mare, verdure grigliate e insalate. Pasticceria fresca e secca, torte ad impasto morbido.

Conservare le bottiglie al fresco (max 16-18 °C) ed al riparo dalla luce diretta.

DISPONIBILITÀ
bottiglie da 33 e 75 cl, in fusto.



CHANDA

Di colore biondo brillante, con schiuma finissima e persistente, di aspetto limpido, luminoso e uniforme. Presenta una intensità olfattiva molto marcata con variegati aromi floreali, fruttati (agrumi, melone, frutto della passione) e un deciso finale resinoso. Di corpo medio e di gradevole frizzantezza, gusto subito pulito ed equilibrato poi asciutto ed appagante, con prevalenza importante della componente amara.

La persistenza retro olfattiva è molto lunga frutto di una sapiente luppolatura a freddo con una miscela di luppoli americani.

STILE DI RIFERIMENTO
Indian Pale Lager

FERMENTAZIONE
Bassa (*Saccharomyces carlsbergensis*)

ALCOOL 6,0% vol.

GRADO PLATO 14

IBU 53.0

EBC 8.4

INGREDIENTI

acqua, orzo maltato, luppoli, lievito.

TEMPERATURA di servizio 6/8 °C.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

accompagna con disinvoltura aperitivi, snack, spuntini, pizza e focacce, frittura leggera, primi piatti con ortaggi, carni bianche alla griglia.

Conservare le bottiglie al fresco (max 16–18 °C) ed al riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ
bottiglie da 33 e 75 cl, in fusto.



LOLAH

Di colore ramato intenso, schiuma moderata color avorio, aspetto limpido, velatura appena percettibile. Intensità olfattiva molto marcata, netta prevalenza di aroma erbaceo, floreale, fruttato in particolare pompelmo, mandarino, frutti tropicali. Finale resinoso e leggermente balsamico. Corpo strutturato, gusto marcatamente maltato e caramellato gradevolmente bilanciato dall'intenso amaro dei luppoli. Persistenza retro olfattiva molto lunga con presenza amaricata secca, pulita e piacevole.

STILE DI RIFERIMENTO
Indian Red Ale

FERMENTAZIONE
Alta (*Saccharomyces cerevisiae*)

ALCOOL 8,0% vol.

GRADO PLATO 18

IBU 41,5

EBC 28,7

INGREDIENTI

acqua, orzo maltato
luppoli, lievito

TEMPERATURA di servizio 7/8 °C.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

l'elevata luppolatura consente di sostenere sapori molto decisi, sapidi sia speziati che piccanti. Ottima bevuta in totale relax apprezzandone appieno le eleganti note floreali.

Conservare le bottiglie al fresco (max 16-18 °C) ed al riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ
bottiglie da 33 e 75 cl, in fusto.



BIOnda



SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE

Colore biondo dorato, con schiuma bianca, fine e persistente, di aspetto limpido, luminoso e uniforme. Presenta una buona intensità olfattiva, con tenue aroma piacevolmente maltato e floreale (fiori di acacia).

Di particolare leggerezza e di frizzantezza apprezzabile, gusto equilibrato, sentori dolci ed agrumati, con nota amara moderata. Corpo armonico. La persistenza retro olfattiva è piacevolmente prolungata.

STILE DI RIFERIMENTO
Lager

FERMENTAZIONE
Bassa (*Saccharomyces carlsbergensis*)

ALCOOL 5,0% vol.

GRADO PLATO 13,2

IBU 22,9

EBC 11,6

INGREDIENTI

acqua, orzo maltato biologico italiano, luppolo biologico, lievito ogm-free.

TEMPERATURA di servizio 5/7 °C.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

estremamente versatile, accompagna a tutto pasto un'ampia varietà di portate. Ideale per abbinamenti informali anche a piatti poco strutturati.

Conservare le bottiglie al fresco (max 16-18 °C) ed al riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ
bottiglie da 33 e 75 cl, in fusto su richiesta.

100% INGREDIENTI
DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA



DIVA GOLD

Elegante colore giallo oro, limpidezza cristallina, schiuma esuberante ben strutturata, perlage fine e persistente tipico. Inizialmente sprigiona un bouquet floreale, poi l'aroma diventa fruttato, di mela cotta, uva matura, agrumi canditi. Corpo equilibrato, spiccata frizzantezza, gusto bilanciato con piacevoli note fruttate. Persistenza retrolfattiva lunga, fresca di luppoli. Vellutata e piena, finale morbido.

STILE DI RIFERIMENTO
Belgian Strong Ale
"Spumante"

FERMENTAZIONE Alta
(*Saccharomyces cerevisiae*)

ALCOOL 8,0% vol.

GRADO PLATO 17,1

IBU 23,8

EBC 10,5

INGREDIENTI
acqua, orzo maltato,
zucchero candito, luppoli,
lievito.

TEMPERATURA di servizio 4/5 °C.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI
Perfetta come ingrediente di fantasiosi cocktail. Sorprendente se degustata come aperitivo con stuzzichini particolari. Ideale per dessert e piatti elaborati di alta cucina.

Conservare le bottiglie al fresco (max 16–18 °C) ed al riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ
bottiglie da 75 cl, con tappo a fungo in sughero e gabbietta.



SPUMANTIZZATA

CONFEZIONI REGALO

GLASS



TWIN



MAGNUM



GILAC Srl

Via Genova, 61/A – 10098 Rivoli (TO) ITALIA

Tel/ Fax +39 011 9689254

www.gilac.it info@gilac.it



NIVES

scalda il tuo inverno



NIVES

Birra di colore ramato con riflessi arancio, schiuma fine mediamente persistente, di aspetto limpido. Intensità olfattiva sorprendente, subito evocativa di calde spezie invernali poi di caramello e frutta cotta. Corpo strutturato, vellutato, di media frizzantezza. Al palato ritornano le spezie, in particolare la cannella ed il chiodo di garofano, con note di frutta secca e candita ed il dolce iniziale risulta ben bilanciato da una luppolatura generosa ma non invadente.

STILE DI RIFERIMENTO
Birra stagionale

FERMENTAZIONE Bassa
(*Saccharomyces carlsbergensis*)

ALCOOL 8,0% vol.

GRADO PLATO 17,3



INGREDIENTI

acqua sorgiva
orzo maltato
luppoli
selezione di spezie
lieviti

TEMPERATURA di servizio 7/8 °C.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

dalla forte personalità, adatta alle rigide temperature invernali e ai tradizionali menù delle Feste, è perfetta anche da sola come birra da meditazione.

Conservare le bottiglie al fresco (max 16-18 °C) ed al riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ

in elegante confezione regalo da due bottiglie da 75 cl



DORITA

4,5% vol

33 cl €

75 cl €

Biondo brillante, schiuma fine, aspetto limpido uniforme, luminoso. Aroma piacevolmente erbaceo e floreale, corpo leggero, gusto equilibrato, asciutto, fresco di luppoli.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi, snack, spuntini, pizza e focacce, grigliate e frittture leggere.



CAESAR

5,1% vol

33 cl €

75 cl €

Oro ambrato, schiuma persistente, aroma maltato e sentore di miele, corpo discreto, gusto equilibrato con nota amara da moderata a decisa ben bilanciata.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi, pasta fresca e risotti, formaggi freschi, pesce arrosto ed ai ferri, insalate miste, carni bianche.



GUENDA

5,0% vol

33 cl €

75 cl €

Biondo paglia, opalescente, schiuma esuberante, note agrumate acidule, fruttate di banana matura e pungenti di spezie. Note amaricanti non invadenti. Di facile beva, rinfrescante e dissetante.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

salumi di breve stagionatura e formaggi a pasta fresca, carni bianche, grigliata e frittura di pesce, pizza, piatti a base di uova e vegetariani.



DIVA

7,5% vol

33 cl €

75 cl €

Biondo oro, schiuma ben strutturata, bouquet di fiori poi fruttato, di mela cotta, uva matura, agrumi canditi, tocco amarognolo fresco, finale morbido.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

formaggi freschi, arrosti di carni bianche e suine, pesci e crostacei, verdure grigliate e insalate. Pasticceria fresca, torte di impasto morbido.



ALMA

6,0% vol

33 cl €

75 cl €

Arancio ambrato, schiuma fine, caratteristica fragranza di miele di castagno, corpo apprezzabile, media frizzantezza, gusto equilibrato con nota amara moderata, prevalenza di malto e miele.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

stuzzichini, formaggi freschi e stagionati in particolare caprini, verdure a vapore, carni brasate, pasticceria secca.



SOPHIE

5,5% vol

33 cl €

75 cl €

Rubino, schiuma abbondante, intensi aromi piacevolmente maltati poi di liquirizia e tostato, corpo strutturato, vellutato, gusto morbido decisamente luppolato.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

salumi e formaggi stagionati, polenta concia e con selvaggina, carni rosse alla griglia, pasticceria secca, crostate.



LUCE

6,5% vol

33 cl €

75 cl €

Arancio ambrato, schiuma fine ed aderente, aspetto limpido, aromi floreali poi caramellati e tostati, corpo strutturato, di buona frizzantezza, gusto bilanciato con spiccato sentore di luppoli.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi saporiti, primi piatti elaborati, carni rosse e suine alla griglia, formaggi di media e lunga stagionatura, salumi anche piccanti, pesce in umido.

PASSIONE DA BERE.



ASIA

8,0% vol

33 cl €

Ramato, schiuma fine ed aderente, di aspetto limpido, fragranza di malti persistente al gusto, vellutata, lunga presenza amaricata equilibrata.

75 cl €

ACOSTAMENTI CONSIGLIATI

primi piatti elaborati, carni rosse e suine alla griglia, formaggi di media stagionatura, frittiture saporite, salumi stagionati, pasticceria secca.



LOLAH

8,0% vol

33 cl €

Ramato intenso, schiuma moderata color avorio, aspetto limpido, velatura appena percettibile. Intensità olfattiva molto marcata, netta prevalenza di aroma erbaceo, floreale, fruttato in particolare pompelmo, mandarino, frutti tropicali.

75 cl €

ACOSTAMENTI CONSIGLIATI

piatti molto decisi, sapidi sia speziati che piccanti. Ottima bevuta in totale relax apprezzandone appieno le eleganti note floreali.



MELANIE

5,5% vol

33 cl €

Colore ebano, schiuma fine e cremosa di colore castano. Corpo pieno, setoso e vellutato. Gusto maltato prevalente poi di grani torrefatti, amaro da luppolo leggero e contenuto. Finale caramellato.

75 cl €

ACOSTAMENTI CONSIGLIATI

cucina speziata, pesce affumicato e molluschi, carni grigliate, formaggi stagionati, dolci al caffè ed al cioccolato, caldarroste.



CHANDA

6,0% vol

33 cl €

Colore biondo brillante, con schiuma fine e persistente, intensità olfattiva marcata, aromi floreali, fruttati e finale resinoso. Corpo medio, gusto equilibrato, spiccata componente amara.

75 cl €

ACOSTAMENTI CONSIGLIATI

snack, spuntini, pizza e focacce, frittiture leggere, primi piatti con ortaggi, carni bianche alla griglia.



BIONDA (senza glutine e Biologica)

5,0% vol

33 cl €

Biondo brillante, luminoso e uniforme, aroma piacevolmente maltato e floreale (d'acacia). Di particolare leggerezza, equilibrio di sentori dolci ed agrumati, con nota amara moderata.

75 cl €

ACOSTAMENTI CONSIGLIATI

estremamente versatile, accompagna a tutto pasto un'ampia varietà di portate. Ideale per abbinamenti informali anche a piatti poco strutturati.



DIVA GOLD (Spumantizzata)

8,0% vol

75 cl €

Giallo oro elegante e cristallino, schiuma esuberante, tipico perlage fine e persistente, aromi di fiori bianchi frutta gialla matura, uva passa. Sorprendente nel finale.

ACOSTAMENTI CONSIGLIATI

perfetta come ingrediente di fantasiosi cocktail. Sorprendente se degustata come aperitivo con stuzzichini particolari. Ideale per dessert e piatti elaborati di alta cucina.

PASSIONE DA BERE.