

Il **BIRRIFICIO C&C** di Foglianise (BN) presenta, ai Soci del CRAL EAV, la **BIRRA 42**, prodotta con processo *interamente manuale* in provincia di Benevento con i mali dell'Italia Centro-Meridionale e l'acqua del massiccio Taburno-Camposauro.

I nove perché della scelta di bere BIRRA 42:



BIRRA 42

- 1) Perché è fatta solo con mali italiani;
- 2) Perché è fatta utilizzando solo prodotti naturali, malto luppolo lievito e acqua;
- 3) Perché non utilizza prodotti di sintesi;
- 4) Perché è prodotta nel rispetto della tradizione brassicola italiana, con fermentazione primaria in fermentatori in acciaio inox a temperatura controllata, e rifermentazione secondaria in bottiglia, quindi con carbonazione assolutamente naturale;
- 5) Perché non è filtrata e non è pastorizzata, questo consente di preservare all'interno della bottiglia tutti gli elementi nutritivi che valorizzano le caratteristiche organolettiche della birra artigianale;
- 6) Perché è attenta all'ambiente, con la bottiglia a tappo meccanico che può essere riciclata e/o riutilizzata;
- 7) Perché è l'unica che attraverso l'utilizzo di soli mali italiani persegue uno stile di birra originale italiano;
- 8) Perché pone grande attenzione alla comunicazione, utilizzando 2 prodotti brevettati nella comunicazione;
- STACCA L'ETICHETTA E FANNE IL TUO GADGET!!!**
- 9) Perché l'unica con un ingrediente segreto non acquistabile sul mercato .

www.birra42.com ☎ 0824.878442

Stampa La Nuova Don Bosco - Telesio Terme (BN)

Listino prezzi

<i>Tipo</i>	<i>Listino</i>	<i>Prezzo Soci CRAL EAV</i>
Birra 42 Bionda 0,5 lt.	€3,80	€3,60
Birra 42 Ambrata 0,5 lt.	€4,20	€4,00
Birra 42 Scura 0,5 lt.	€4,00	€3,80
Birra 42 Ambrata al tartufo 0,5 lt.	€4,50	€4,30
Borsa confezione regalo 3 bottiglie	€12,00	€11,00

BIRRIFICIO C&C – VIA FONTANA, 4/A – FOGLIANISE (BN)

TEL.0824 878442 - 3299543805 – Email: cele.dc@live.it

IL PRESIDENTE
(Andrea De Blasio)