



ALC.
VOL. **4.7%**
33CL

ITALIAN LAGER

BIRRA, BEER, BIÈRE, BIER, CERVEZA

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO.
INGREDIENTS: WATER, BARLY MALT, HOP, YEAST.
INGRÉDIENTS: EAU, MALT D'ORGE, HUBLON, LEVURE.
ZUTATEN: WASSER, GERSTENMALZ, HOPFEN, HEFE.
INGREDIENTES: AGUA, MALTA DE CEBADA, LÚPULO, LEVADURA.

LUPPOLAJO.IT



LUPPOLAJO FARMHOUSE BREWERY

BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE SEMPLICE E DISSETANTE,
CON PIACEVOLI NOTE DI CEREALE OTTENUTE DALL'ORZO COLTIVATO
NELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA. UNA LEGGERISSIMA LUPPOLATURA
DONA EQUILIBRIO ED ELEGANZA AD UNA BIRRA ICONICA.

A SIMPLE, BOTTOM-FERMENTED BEER FEATURING PLEASANT CEREAL
NOTES DERIVED FROM BARLEY GROWN ON OUR OWN FARM. A VERY LIGHT
TOUCH OF HOPS LENDS BALANCE AND ELEGANCE TO THIS ICONIC BEER.

BEVI IN LATTINA

MENO ARIA E LUCE NELLA BIRRA
MENO EMISSIONI DI CO₂

**MIGLIORE LA BIRRA
E ANCHE IL PIANETA**



LATTINA RACCOLTA
DIFFERENZIATA ALLUMINIO

BIRRA PRODOTTA CON ENERGIE
RINNOVABILI E SOSTENIBILI.



CONSERVARE AL FREDDO E BERE GIOVANE
KEEP COLD, DRINK FRESH

PRODOTTA E IMBOTTIGLIATA DA / BREWED AND BOTTLED BY:
LUPPOLAJO FARMHOUSE BREWERY DI TRECCANI ENRICO,
STR. CARPENEDOLO 13, CASTEL GOFFREDO (MN), ITALY

ILLUSTRATIONS BY FRANCESCO BONGIORNI

LOTTO/BATCH

CONS. PREF. ENTRO/BEST BEFORE

