

Prodotta e imbottigliata per BIOVA srl presso lo Stabilimento di via A: Manzoni, 89 - 20010 Buscate, MI.

INGREDIENTI

Acqua, Malto d'orzo, Pane dei Panificatori associati a Confindustria Como (Acqua, Farina, Sale, Lievito) Luppolo, Lievito.

CONTIENE GLUTINE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Da consumarsi preferibilmente entro:

Lotto:

BIOVA

BEER AGAINST WASTE

BREAD BEER LAGO DI COMO

BIRRA DA PANE RECUPERATO
NELLA PROVINCIA DI COMO

4,7% VOL

33 CL

INSIEME CONTRO LO SPRECO

Dal pane invenduto dei panettieri del territorio, nasce **Biova Bread Beer Lago di Como**. Una birra artigianale che combatte lo spreco alimentare e ha un gusto unico: l'odore del pane e il sapore del sale. Questa birra è prodotta con il pane recuperato a km 0 e donato dai panettieri: **Ogni Dì di Agostoni P. e F. - Beretta Il Fornaio - Golosità di Rigamonti Roberto & C - Panificio Beretta Tina - Panificio Silvani Oliviero.**



CONFINDUSTRIA COMO
IMPRESE PER L'ITALIA
UNIONE PROVINCIALE COMMERCIO TURISMO SERVIZI

**GRUPPO COMO
PANIFICATORI**

UNISCIATI A NOI SU
**BIOVAPROJECT
.COM**