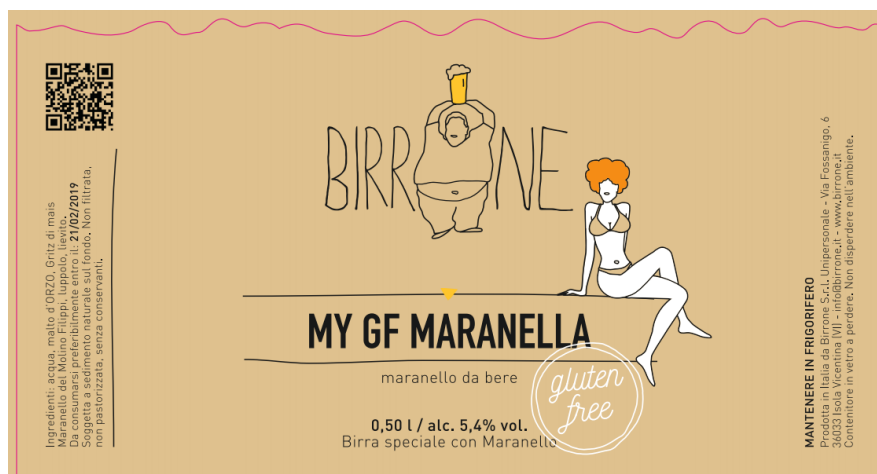


MY GF MARANELLA

GLUTEN FREE CORN ALE



GF COME GIRLFRIEND

L'omino del Birrone mette le corna, ufficialmente per la prima volta, alla Miss Punto G ?!?!?!?

La sua fidanzata storica si vedrà tolte parte delle attenzioni amorose in favore della nuova **GirlFriend** Maranella? Molto più elegante e raffinata grazie all'assenza del Glutine, sarà altrettanto **sensuale ed affascinante** ???

Dovrà il prima o poi scegliere una o l'altra ??? O dovremmo assistere al primo caso di bigamia Birraia???

GF COME GLUTEN FREE

Il Glutine è una proteina. Particolari **tecniche** in sala cottura e l'impiego di uno specifico enzima permettono di farlo agglomerare alle altre particelle sue simili e farlo decantare durante la **lagerizzazione**. Otteniamo così una deglutinizzazione naturale del malto d'orzo che, unitamente al 20% di Mais Marano che risulta già senza glutine per natura, fa risultare la nostra MY GF MARANELLA **gluten free**. L'analisi la certifica **sotto i 10 PPM** che è il limite minimo misurabile. E comunque molto al di sotto della soglia di tollerabilità.

In ogni etichetta (bottiglia, fusto, spina) c'è un **QR-CODE** che illustra immediatamente il **certificato di analisi** relativo al lotto in oggetto emesso dal nostro **laboratorio accreditato**.

La nostra tanto amata **Maranella**, con suo 20% di Maranello, che tante soddisfazioni ci ha dato in questi anni per il suo legame al territorio e per l'eleganza dell'ingrediente caratterizzante che le dona un sapore inconfondibile, diventa **GLUTEN FREE**.

E l'omino **BIRRONE**???? Potrà vivere serenamente il suo nuovo **amore** ? o dovrà dividerlo con moltissimi di **voi**???

NOME: MY GF MARANELLA

STILE: GLUTEN FREE CORN ALE

FERMENTAZIONE: ALTA

GRADO ALCOLICO: 5.4% VOL