

CERVEJAS ESPECIAIS

# Dalla

... PURO MALTE ...



**NOVA LINHA DE CERVEJAS**



# PILSEN

4,2% VOL



Cerveja puro malte de baixa fermentação, límpido e de colarinho cremoso e duradouro. Aroma e paladar destacam o malte, deixando o amargor em segundo plano. Esta cerveja tem grande versatilidade para harmonização, sendo ideal tanto com saladas, entradas e pratos delicados, como petiscos salgados e churrasco.







Tradicional do sul da Alemanha, produzido com malte de trigo e de cevada, de coloração amarelo claro e turvo devido à presença de leveduras. Apresenta no aroma notas de especiarias e banana, oriundas do processo de fermentação. O baixo teor alcoólico e amargor, além de elevada carbonatação, tornam esta cerveja muito refrescante. Harmonizar com carne de frango grelhada, folhas verdes, peixes e salsichas alemãs.



# WEISS

5% VOL





# IPA

IBU 60  
6,5% VOL



Puro malte de alta fermentação e coloração dourada, levemente turvo e com espuma cremosa e estável. O destaque deste estilo de cerveja é o lúpulo, trazendo elevado amargor e aromas frescos de frutas cítricas tropicais. Devido ao seu alto amargor, sugere-se harmonizar com comidas gordurosas como hambúrguer e pizza e condimentadas como a cozinha mexicana e oriental.







Puro malte escuro, elaborado com malte de cevada tipo Munich e maltes tostados. Apresenta aroma intenso de malte, com notas de caramelo e chocolate, as quais são percebidas também no paladar. Médio amargor e teor alcoólico equilibram o conjunto. Harmonizar com carne de porco ao molho barbecue, carnes de gado assada e batatas gratinadas.

# MUNICH DUNKEL

6% VOL





# COMPOSTO DE VINHO



A união entre a Pilsen e o vinho tinto, formam uma bebida de coloração bordô, com colarinho rosado. As características de uva e vinho são predominantes no aroma e paladar que, unidos à refrescância e leveza da cerveja Dalla, torna-se uma bebida composta adocicada e de fácil consumo.



4,8% VOL







# 3



Estilo puro malte, de coloração dourada brilhante, abrangendo os maltes Pilsen, Munich e Carapils, a triplo malte vem como uma novidade fresca da cervejaria para você. Realçando o malte no paladar, com notas suaves de caramelo e amargor delicado, que equilibra a bebida, gerando alta drinkability. Harmoniza muito bem com batata-frita, polenta, mandioca e hambúrguer.



# TRIPLO MALTE

5% VOL







**(49) 2020.0445**  
**DALLACERVEJARIA.COM.BR**

Rodovia EMCA 015,  
Distrito Industrial e Comercial  
Cordilheira Alta/SC

 @DALLACERVEJARIA     @CERVEJARIADALLA

**#VADEDALLA**

  
**A CERVEJA**  
**DOS MESTRES**