



μεσογειακή, ξανθιά, διπλοζύμωτη και, φυσικά, θολή

Δελτίο Τύπου

Δύο ενθουσιώδεις λάτρεις της μπύρας από την Ελλάδα, η Ντία Παπανικολάου κι ο Γιώργος Κωστόπουλος, κι ένας βραβευμένος επαγγελματίας ζυθοποιός από την Ιταλία, ο Davide Zingareli, βρέθηκαν μαζί κάποια «τυχαία» στιγμή κι αποφάσισαν να φτιάξουν στην Ελλάδα μία τελείως καινούργια μπύρα, την Delphi.

«Έψησαν» την πρώτη τους παρτίδα στο ιδιόκτητο ζυθοποιείο του Davide στην Ιταλία και το γευστικό αποτέλεσμα θα κάνει την εμφάνισή του στην ελληνική αγορά στις αρχές Ιουνίου 2013.

Μία μεσογειακή μπύρα, ανοιχτόχρωμη και λαμπερή, ιδιαίτερα αρωματική και με χαρακτηριστική τόσο γεύση όσο κι επίγευση. Μία μη παστεριωμένη μπύρα που ζυμώνεται με τον παραδοσιακό τρόπο στο μπουκάλι.

Από το Σεπτέμβριο, η Delphi Beer θα διατίθεται σε όλη την Ελλάδα αποκλειστικά και μόνο από την παραγωγή της στο νέο υπερσύγχρονο ζυθοποιείο της ΕΛΙΞΗ Α.Ε. στη Χαλκίδα.

Μία καινούργια premium μπύρα που φιλοδοξεί να κατακτήσει το ελληνικό, και όχι μόνο, απαιτητικό κοινό μιας κι οι εμπνευστές της προσβλέπουν και στην ανταπόκριση των ξένων αγορών.

Η Delphi Beer κυκλοφορεί σε μη επιστρεφόμενες φιάλες των 750ml
Σερβίρεται στους 7°C

Συστατικά: νερό, βύνη, κριθάρι, μαγιά, λυκίσκος
Αλκοόλ: 4,5%



ΕΛΙΞΗ Α.Ε.

25ης Μαρτίου 12, Λυκόβρυση Αττικής, 14123, Τ. +30 210 8003325, +30 6945 974381