

Ichnusa Limone Radler, il limone al... gusto di Sardegna

ichnusa-radler-mixer1225bc-aad68c91

Arriva Ichnusa Limone Radler, "il primo limone che sa di Sardegna", lanciata dalla Bionda più amata dell'isola. Già nota in Sardegna con il nome di "bicicletta", la radler è una bevanda nella quale il corpo e il carattere allegro della birra si uniscono al gusto fresco del succo di limone per dare vita a un sapore armonico e piacevole da bere. Una bevanda perfetta per chi è alla ricerca di esperienze gustative e sensoriali nuove oppure per chi non ama il classico retrogusto leggermente amaro della birra che nelle radler scompare del tutto.

Quando poi il succo di limone si unisce a Birra Ichnusa (40%), nasce Ichnusa Limone Radler, una bevanda con 2 gradi (2% alc. vol.) contraddistinta dal carattere solare e innovativo tipico della Sardegna. Grazie a un mix di ingredienti buono, frizzante ed equilibrato, la prima radler firmata Ichnusa è perfetta per essere gustata nelle giornate più calde, condividendo con i propri amici i momenti più belli dell'estate. Ichnusa Limone Radler è la bevanda ideale per concedersi una fresca pausa o per un piacevole dopocena.



Un'esplosione di pura freschezza per sorseggiare tutto il sapore inconfondibile della birra che, da oltre un secolo, è il simbolo della Sardegna, arricchito dal sorprendente piacere del succo di limone.

Da sempre attenta ad anticipare nuovi stili di vita e tendenze, mantenendo inalterati i valori più antichi, Ichnusa propone così ai suoi appassionati estimatori un'assoluta novità che si ispira a una lunga

tradizione: nata in Baviera nel 1922, la “Radler” rappresenta infatti una vera e propria categoria di birra molto diffusa in tutta Germania, nuova per il nostro Paese.

In particolare, la leggenda narra che la “Radler” - in tedesco “ciclista” – nacque in una caldissima giornata di luglio per dissetare 13.000 ciclisti che, nel corso di una gita fuori porta, si riversarono nel pub dell’ingegnoso Franz Xaver Kugler. L’oste, a corto di scorte di birra, decise di miscelare la birra con il succo di limone, riscuotendo un grande e inatteso successo!