



## AgriExperience degustazione birre artigianali

### 📍 Mappa



Il birrificio Bere una Birra Lara significa scegliere una birra di alta qualità,

cruda, integra, non filtrata e non pastorizzata. La Birra Lara è una birra prodotta secondo la tradizione fiamminga, rivisitata dal mastro birraio secondo gusti personali, dando inoltre un tocco di "terroir" con l'utilizzo di prodotti legati al proprio territorio. La personalità e creatività specifiche del birraio Gianni Piroddi traspaiono nei prodotti da lui ideati di linea classica, mentre l'apporto di Francesca Lara, anch'essa birraia ma con estrosità tutta femminile, si palesa nella produzione di 4 birre di frumento, ognuna con caratteristiche diverse, con personalità e gusti unici. In ogni apparante bevuta, si assapora la complessità e la semplicità di pochi ingredienti che, uniti sapientemente, danno vita ad una bevanda unica, la più antica, la più amata

### 📄 Descrizione

Un Nuovo Inizio con la Nostra AgriExperience e ????. Trasferendoci nel nuovo stabilimento, Birrificio Lara amplia la sua offerta con l'AgriExperience! ????. Questa nuova esperienza non è solo una degustazione di birre artigianali, ma un vero e proprio viaggio sensoriale che abbinata i sapori delle nostre birre ad una selezione di deliziosi piatti. La nostra sede è situata in località Corongiu, agro di Tertenia, a soli 2 km dal centro di Tertenia, facilmente raggiungibile tramite l'EX SS 125. La Qualità delle Birre Artigianali Lara ????. Bere una Birra Lara significa scegliere una birra di alta qualità, cruda, integra, non filtrata e non pastorizzata. La nostra birra è prodotta secondo la tradizione fiamminga, con un tocco personale del mastro birraio Gianni Piroddi, che utilizza ingredienti locali per infondere un carattere unico e distintivo. La Birra Lara non è solo una bevanda, ma un'esperienza che combina complessità e semplicità in ogni sorso, rendendo ogni bevuta unica e appagante. Un'Offerta Culinaria Ricca e Variegata ????. Durante l'AgriExperience, oltre alle nostre birre artigianali, offriamo una vasta gamma di abbinamenti culinari. Potrete gustare apericena, pizze, focacce, taglieri di salumi e formaggi, grigliate e un menù tipico della nostra regione. Ogni piatto è pensato per esaltare le caratteristiche delle nostre birre, creando un'armonia di sapori che renderà la vostra esperienza indimenticabile. Orari e Informazioni Utili ????. Il nostro birrificio è aperto tutti i giorni dalle 8:00 alle 13:00 e dalle 18:00 alle 23:00. La pizzeria Agrofood, invece, è aperta dalle 18:00 alle 23:00. Vi aspettiamo per farvi vivere un'esperienza unica, dove la birra artigianale è la protagonista indiscussa. Per maggiori informazioni o per prenotare una visita guidata e una degustazione, non esitate a contattarci ☎️ +39 3332967096 +39 340 3530298 La Creatività dei Nostri Birrai ????. Il Birrificio Lara è il frutto della passione e della creatività di Gianni Piroddi e Francesca Lara. Gianni, con la sua esperienza e maestria, ha creato una linea di birre classiche, mentre Francesca ha portato una ventata di innovazione con quattro birre di frumento, ciascuna con una personalità e un gusto unici. Questa combinazione di tradizione e innovazione rende le nostre birre inconfondibili e amate da tutti i nostri clienti. Un Tuffo nella Tradizione Birraia ????. Ogni

sorso di Birra Lara è un viaggio nel tempo, alla scoperta delle antiche tradizioni birraie fiamminghe, rivisitate con un tocco moderno. Utilizziamo solo pochi ingredienti, sapientemente combinati per creare una birra che racconta la storia del nostro territorio e della nostra passione per l'arte birraia. Le nostre birre sono il frutto di un'attenta selezione delle materie prime, tra cui l'orzo coltivato nei nostri campi, che conferisce alla birra un sapore autentico e inimitabile. Esperienze Personalizzate e Eventi Speciali ????. Oltre all'AgriExperience, offriamo anche la possibilità di organizzare eventi speciali e degustazioni personalizzate. Che si tratti di una festa di compleanno, un anniversario o un evento aziendale, il Birrificio Lara è il luogo ideale per creare ricordi indimenticabili. Contattateci per scoprire le nostre offerte e creare un evento su misura per voi. Venite a Trovarci ????. Se siete alla ricerca di un'esperienza autentica, venite a trovarci nel nostro birrificio a Tertenia. Scoprirete un mondo di sapori e aromi unici, in un ambiente accogliente e familiare. La nostra AgriExperience vi aspetta per farvi vivere momenti indimenticabili all'insegna del gusto e della tradizione. Siamo sicuri che, una volta provata, non potrete fare a meno di tornare! Birrificio Lara vi invita a scoprire l'AgriExperience degustazione birre artigianali Tertenia, un'opportunità unica per immergersi nel mondo delle birre artigianali accompagnate da deliziosi piatti. Non perdetevi l'occasione di vivere questa esperienza straordinaria! ????

## **Contatti**

---

### **Birrificio Lara**

Tel. 3403530298

<http://www.birralara.it>

Loc. Corongiu, Tertenia, 08047

Loc. Corongiu, 08047 Tertenia NU

---