



NAZIONALE GLUTEN FREE

Dans sa version sans gluten, Nazionale Gluten Free présente une couleur jaune intense, légèrement trouble, avec une fine mousse blanche ayant une bonne persistance. Ses arômes restent également délicats et maintiennent un bon équilibre entre les parties maltées, fruitées et herbacées, le tout pour une légèreté inaltérée.

C'est au moment de la consommation que la Nazionale Gluten Free présente de très petites différences dans l'interaction entre les différents éléments gustatifs, grâce à l'apport du riz - utilisé pour décomposer le gluten - qui ajoute une note sèche à celle de la camomille.

Tout cela crée un bel équilibre avec l'amertume modérée du houblon italien, récolté dans nos propres houblonnières et cultivé directement par le Birificio Baladin. Une bière sobre et qui se boit toute seule, qui ravira certainement le palais de ceux qui veulent boire une bonne bière sans gluten.



Ingrédients

Eau, **Malt d'orge de nos champs**, Riz Carnaroli de Cascina Belvedere – Italie, houblon italien, mélange d'épices et d'écorces d'agrumes dans des proportions variables, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 6.5%

Plato grade: 13.6

Couleur (EBC): 10-12

Niveau d'amertume (IBU): 30-32

Température de dégustation: 8-10 °C

Appariements

Il s'agit d'une bière résolument transversale et très polyvalente. Elle peut être associée à de nombreux aliments et légumes, ou à des fromages à pâte molle ou moyennement affinés. C'est vraiment une bière qui offre mille possibilités.

Formats

0,33L