



NÖEL CHOCOLAT

Cette **bière brune**, couleur toge de moine, présente une mousse compacte et persistante. Au nez, les **effluves de chocolat** font écho aux légères notes torréfiées et de fruits secs, évoquant la céréale utilisée pour sa fabrication.

L'utilisation scrupuleuse du **cacao Criollo di Dimori**, dans la variété rare, prestigieuse et aromatique de Chuao, donne à la bière son caractère unique dès la première gorgée, exaltant d'agréables et chaleureux arômes de chocolats - en harmonie avec les senteurs de la céréale touraillée - qui évoquent des nuances de fruits secs. L'amertume du houblon laisse en bouche un arrière-goût doux-amer équilibré, qui fera la joie des palais à chaque gorgée.

Nos remerciements au maître chocolatier **Gianluca Franzoni** pour avoir torréfié les fèves de ce cacao prestigieux et antique, faisant de cette **bière de Noël** un produit unique.

Ingrédients

Eau, malt d'orge de nos champs, malt d'avoine, malt de blé, fèves de cacao Criollo Chuao Domori (1,2 %), malt d'orge touraillé, sucre, houblon, chocolat noir (pâte de cacao, sucre de canne), levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 8,5%

Plato grade: 19,0

Couleur (EBC): 50-55

Niveau d'amertume (IBU): 20-24

Température de dégustation: 12-14 °C

Appariements

Idéale pour accompagner des plats épicés hivernaux, les desserts de Noël, le panettone classique ou les gâteaux épicés à la cannelle ou à l'orange.

Formats

0,75L

1,5L

24L

