



SORAYA

Elle a une couleur dorée claire et riche. La tête est blanche et persistante.

Il présente des parfums intenses et délicats de rose, accompagnés de légères notes de levure et de croûte de pain.

Lorsqu'on le boit, le goût est sec et vif. Une légère acidité la rend fraîche et agréable, accompagnée de délicates notes de pétales de rose. La finale fait ressortir des notes herbacées de houblon et des nuances de tanin.

BIÈRE ARTISANALE 100% ITALIENNE

Baladin s'engage à soutenir les produits agricoles italiens. Soraya est fabriquée avec :

- L'eau des Alpes maritimes
- Malt d'orge provenant de nos champs de Piozzo, Piémont - Italie
- Riz Carnaroli, cultivé à Vercelli, Piémont - Italie
- Houblon de nos champs de Piozzo et Busca, Piémont - Italie
- Pétales de roses provenant de plantes cultivées à Piozzo, Piémont - Italie
- Levure cultivée dans notre brasserie de Piozzo, Piémont - Italie
- Levure de raisin Nebbiolo pour le vin Barolo, Piémont - Italie

Ingrédients

Eau, **malt d'orge** fabriqué avec l'orge de nos champs, riz Carnaroli de Cascina Belvedere, houblon, mélange d'épices, plantes aromatiques en proportions variables, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 7.2%

Plato grade: 15

Couleur (EBC): 14-16

Niveau d'amertume (IBU): 22-24

Température de dégustation: 8-10 °C





Appariements

Très facile à associer aux aliments, Soraya est idéale pour commencer votre dîner, dégusté avec un mélange créatif de bouchées et de tapas, et parfait pour accompagner l'ensemble du repas.

Formats

0,75L