



SUD DI BALADIN

Bière jaune opalescente et à la mousse blanche, elle se présente au nez avec des notes marquées de céréales et des arômes de mandarine et de coriandre, ainsi que des senteurs fraîches de houblon.

En bouche, les arômes d'agrumes sont exaltés, bien équilibrés avec la saveur des céréales qui se fondent dans les délicates notes d'écorce d'orange, le tout sublimé par la levure Baladin.

Dans l'ensemble, il s'agit d'une bière fraîche, même si son caractère se dévoile au fur et à mesure que la température monte, jusqu'à dégager de surprenants effluves de miel d'oranger.



Ingrédients

Eau des Alpes Maritimes, Malt d'orge de nos champs en Basilicate et Pouilles – Italie, Houblon de nos champs à Piozzo et Busca – Italie, Épices des régions du centre et du sud de l'Italie, Levure cultivée dans la brasserie de Piozzo – Italie.

Eau, **malt d'orge, malt de blé, blé**, houblon, mélange d'épices et d'écorces d'agrumes dans des proportions variables, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 4,5%

Plato grade: 12,7

Couleur (EBC): 6-8

Niveau d'amertume (IBU): 10-12

Température de dégustation: 8-10 °C

Appariements

Servie exclusivement à la pression. Elle se boit facilement et accompagne à merveille les viandes blanches, le poisson grillé, les carpaccios de poisson blanc (bar, dorade et sériole) ou les crustacés crus. Il peut être intéressant de l'associer à des plats légers, comme les risottos au citron ou des pâtes (tagliolini, par exemple) aux herbes aromatiques.

Elle est appréciable avec des fritures légères, des fromages frais et des confitures d'agrumes, ou encore avec du miel d'oranger.



Formats

0,33L

24L