



SUPER BITTER

Il s'agit d'une bière ambrée avec une légère mousse persistante couleur noisette. Les arômes fruités et chauds arrivent immédiatement au nez, se mêlant harmonieusement aux délicates notes herbacées et d'agrumes du houblon, que l'on retrouve également en bouche lors de la dégustation avec des notes de céréales qui s'affirment dès la première gorgée.

En finale, alors que les premières sensations s'estompent, une note poivrée agréable - bien que faible - émerge.

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**, houblon, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 8%

Plato grade: 18,2

Couleur (EBC): 30-34

Niveau d'amertume (IBU): 36-40

Température de dégustation: 10-12 °C

Appariements

Viandes rouges et grillées, barbecues, grillades, fromages affinés et gâteaux secs.

Formats

0,33L

0,75L

24L

