



ELIXIR

Una birra ambrata dai toni accesi con schiuma compatta e corposa. Al naso, si possono scoprire note di cereale e quelle dolci di biscotto accompagnate in sottofondo da sfumature leggere di agrumi che riscaldandosi vanno a perdersi in frutta secca e cioccolato bianco.

Tutto è in continua evoluzione fino all'ultimo sorso. In bocca colpisce la sua dolcezza accompagnata, come all'olfatto, dai toni di frutta secca e biscotto oltre che di frutta matura, vaniglia e note di agrumi che ne completano la complessità.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, luppolo, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 10%

Gradi Plato: 20

Colore (EBC): 30 -34

Grado di amaro (IBU): 10-12

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti

Selvaggina, carne di agnello, formaggi erborinati, caprini, di pecora ed estremi. Dolci secchi o frutta sciroppata.

Baladin è partner della guida *I Formaggi d'Italia e I Salumi d'Italia* edita da Le Guide de L'Espresso . Troverete indicati per ognuno dei 91 formaggi recensiti e dei 65 salumi un abbinamento con le nostre birre.

Elixir è consigliata con

Formaggi: Pecorino del Monte Poro (Calabria), Bitto (Lombardia) Toma Piemontese (Piemonte), Caciocavallo podolico (Puglia), Fiore Sardo (Sardegna), Asiago Pressato e D'Alleva (Veneto).

Salumi: Salame d'oca di Mortara (Lombardia), Pitina IGP (Friuli Venezia Giulia), Spalla Cruda (Emilia Romagna), Prosciutto di Pecora (Sicilia - Sardegna), Cotechino di Modena IGP (Emilia Romagna), Prosciutto di Modena DOP (Emilia Romagna), Prosciutto di Parma DOP (Emilia Romagna), Zampone di Modena IGP (Emilia Romagna), Prosciutto di Norcia IGP (Umbria).





Formati

0,75L

1,5L

24L