



MIELIKA

Birra che si presenta con un tono ramato luminoso e una velatura leggera ed omogenea con una moderata schiuma bianco crema. All'olfatto si sprigionano subito sentori di miele e un leggero aroma di frutti a pasta gialla che si chiudono con note di biscotto e delicati sentori balsamici.

Al gusto colpisce la sua delicata dolcezza e l'equilibrio tra i toni del miele - presente ma non stucchevole - della frutta e il floreale, passando da albicocca matura a fiori di camomilla.



Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, miscela di miele d'erica e melata in proporzione variabile, luppolo, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 9%

Gradi Plato: 19,0

Colore (EBC): 16-18

Grado di amaro (IBU): 24-26

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti

Parmigiano Reggiano, Grana Padano e formaggi sapidi stagionati a pasta dura, carni in umido, pasta con ripieno di formaggio, frutta secca e sciropata, dolci secchi.

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

Mielika è consigliata con: Parmigiano Reggiano (Emilia Romagna), Quartirolo Lombardo (Lombardia), Grana Padano (Lombardia), Cascio Pecorino Lievito (Marche), Pecorino delle Balze Volterrane (Toscana), Trentingrana IGP (Trentino - Alto Adige).

Formati

0,75L

24L