



NAZIONALE GLUTEN FREE

Anche nella versione senza glutine, Nazionale Gluten Free si presenta di colore giallo intenso, con una delicatissima velatura e una schiuma bianca e fine di buona persistenza. I suoi profumi rimangono altresì delicati mantenendo uguale equilibrio tra le parti maltate, fruttate ed erbacee ed un'inalterata leggerezza.

È nel momento della bevuta che Nazionale *Gluten Free* manifesta qualche piccolissima differenza nel gioco di incastri tra i singoli elementi gustativi per l'apporto del riso - utilizzato per abbattere la componente glutinica - che aggiunge una nota secca a quelle di camomilla.

Il tutto genera un bell'equilibrio con il moderato amaro del luppolo italiano, raccolto dai luppoli di proprietà e coltivato direttamente dal Birreria Baladin. Una birra pulita e beverina che soddisfa certamente il palato di chi desidera bere bene.



Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo** dei nostri campi, riso carnaroli di Cascina belvedere, luppolo italiano, miscela di spezie e scorze di agrumi in proporzione variabile, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 6.5%

Gradi Plato: 13.6

Colore (EBC): 10-12

Grado di amaro (IBU): 30-32

Temperatura di servizio: 8-10 °C



Abbinamenti

È una birra decisamente trasversale e molto versatile. La si può abbinare a molti cibi e verdure, oppure formaggi a pasta molle o mediamente stagionati. Davvero una birra che offre mille possibilità.

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.

Nazionale Gluten Free è consigliata con: Formaggio Asino (Friuli Venezia Giulia), Robiola della Val Bormida (Liguria), Provolone Valpadana (Lombardia), Caciofiore di Columella (Lazio), Formai De Mut (Lombardia), Raschera (Piemonte), Provola dei Nebrodi (Sicilia), Caciocavallo Ragusano (Sicilia), Morlacco del Grappa (Veneto).

Formati

0,33L