



OPEN AMBER

Birra di color ambra velata con schiuma a grana media e persistente. Al naso, si distinguono facilmente la luppolatura e le note agrumate e fruttate ben equilibrate con i toni biscottati e di caramello.

Al gusto, un amaricato moderato accompagnato dalle note di frutta secca - soprattutto mandorle - che si stempera ben presto nei sentori di caramello e biscotto che ne definiscono la corposità e il piacevole equilibrio.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, luppolo, miscela di spezia e scorze d'agrumi, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 7.5%

Gradi Plato: 16.8

Colore (EBC): 34-36

Grado di amaro (IBU): 36-38

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti

Carne, formaggi a media stagionatura, frutta secca, dolci di crema e di frutta.

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.

Open Amber è consigliata con

Formaggi: Pecorino di Picinisco (Lazio), Cacioricotta (Puglia), Canestrato Pugliese (Puglia), Fontina (Valle D'Aosta).

Salumi: Prosciutto Cotto Alta Qualità (Lombardia), Mortadella IGP (Emilia Romagna)

Formati

0,33L

0,75L

24L

