



OPEN GOLD

Di colore giallo aranciato carico, Open Gold ha una schiuma fine e compatta molto persistente. Note maltate giungono al naso ricordando profumi di biscotto con sfumature di frutti maturi a pasta gialla e lievi accenni di spezie e agrumi.

Il gusto conferma le promesse olfattive là dove i toni di biscotto ben si amalgamano con la parte speziata e le note amaricate che ci accompagnano fino a fine bevuta.

Ingredienti

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

Caratteristiche

Grado alcolico: 7.5%

Gradi Plato: 16.8

Colore (EBC): 12-14

Grado di amaro (IBU): 42-44

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti

Pizze *basiche*, focacce semplici, fritti (patate fritte, anelli di cipolla in pastella ecc.), hamburger, hot dog, formaggi a media stagionatura, dolci secchi.

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 Gold è consigliata con

Formaggi: Pecorino abruzzese (Abruzzo), Caciocavallo Silano (Calabria), Provole Del Monaco (Campania), Silter (Lombardia), Pallone di Gravina (Puglia), Pecorino Siciliano (Sicilia), Pecorino di Norcia (Umbria).

Salumi: Mortandela (Alto Adige Trentino), 'Nduja (Calabria).

Formati

0,33L

0,75L

24L

