



POP SUBSONICA

Birra chiara dai toni giallo dorati e schiuma fine e persistente. Al naso, immediati sentori di luppolo e agrume, leggere note fruttate e di cereale in chiusura.

Al gusto si ritrova il luppolo con un accenno amaricato di media intensità che scorre facilmente in bocca accompagnato da un agrumato di mandarino e bergamotto. Nel complesso, una birra estremamente piacevole e bevanda nata per essere davvero una Popular Beer. Piacevole, semplice, rinfrescante.

ARTIGIANALE 99,09% ITALIANA

Baladin si impegna a sostenere la filiera agricola italiana, ecco quella di POP:

- Acqua delle Alpi Marittime
- Malto d'orzo dei nostri campi in Basilicata e Puglia – Italia
- Luppolo dei nostri campi di Piozzo e Busca (Piemonte) – Italia
- Lievito coltivato nel birrificio di Piozzo (Piemonte) – Italia

Non italiane

- Luppolo 0,91% – USA e Germania

Ingredienti

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

Caratteristiche

Grado alcolico: 6%

Gradi Plato: 13.6

Colore (EBC): 10-12

Grado di amaro (IBU): 30-32

Temperatura di servizio: 8-10 °C





Abbinamenti

Una birra, come suggerisce il nome, estremamente popolare e quindi duttile anche per ciò che riguarda gli abbinamenti che possono andare dal cibo dei Food Truck al pranzo quotidiano e alle cene fra amici.

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.

POP è consigliata con

Formaggi: Ricotta Romana (Lazio), Valtellina Casera (Lombardia), Pecorino Sardo (Sardegna).

Salumi: Salame Brianza DOP (Lombardia), Salamini alla Cacciatora DOP (Lombardia), Prosciutto di San Daniele DOP (Trentino Alto Adige), Prosciutto Toscano DOP (Toscana),

Formati

0,33L