



## SUPER BITTER

È una birra ambrata con schiuma persistente di colore nocciola chiaro. Profumi fruttati e *caldi* giungono immediati al naso, fondendosi armonicamente con le delicate note erbacee e agrumate del luppolo, che ritroviamo in bocca anche nel momento della degustazione insieme ai sentori di cereale presenti sin dal primo sorso.

Sul finale, a mano a mano che si esauriscono le prime sensazioni, emerge un piacevole - se pur flebile - pepato.

### ARTIGIANALE 99,28% ITALIANA

**Baladin si impegna a sostenere la filiera agricola italiana, ecco quella di Super Bitter:**

- **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 0,72% - USA**

### Ingredienti

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

### Caratteristiche

**Grado alcolico: 8%**

**Gradi Plato: 18,2**

**Colore (EBC): 30-34**

**Grado di amaro (IBU): 36-40**

**Temperatura di servizio: 10-12 °C**





## Abbinamenti

**Carni rosse e alla brace, brasati, arrostiti, formaggi stagionati e 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.**

**Super Bitter è consigliata con: Formandi Frant (Friuli Venezia Giulia), Pecorino Romano (Sardegna), Sprezza Delle Giudicarie (Trentino - Alto Adige).**

## Formati

**0,33L**

**0,75L**

**24L**