



KALABRA BELGIAN BLONDE ALE

La Kalabra Belgian Blond Ale è un a birra ad alta fermentazione, d'ispirazione belga, prodotta con metodo artigianale: non filtrata, non pastorizzata, priva di additivi, naturale al 100%. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinare il gusto e l'aroma. Di colore dorato, intenso, opalescente; questa birra dal corpo morbido e vellutato, offre al naso un delicato bouquet, fruttato e speziato.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di salumi e formaggi, primi piatti bianchi o con frutti di mare, frittture

di paranza, carni bianche, verdure pastellate o formaggi.

OG 13° P

Alc. 5,7%

IBU 25

Lovibond 7

Dettagli del prodotto

La KALABRA Belgian Blonde Ale una birra ad alta fermentazione, di ispirazione belga, prodotta con metodo artigianale: non filtrata, non pastorizzata, priva di additivi, naturale al 100%. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinarne il gusto e l'aroma. Di colore dorato intenso, opalescente, presenta una schiuma cremosa e persistente. Al naso offre un delicato e fresco bouquet, fruttato e speziato. Di corpo morbido e vellutato, addolcito da lievi note maltate che donano un gusto rotondo con lievi note speziate e leggero amaro di luppolo sul finale. Abbinamenti consigliati: antipasti di salumi e formaggi, primi piatti bianchi o con frutti di mare, frittiture di paranza, carni bianche, verdure pastellate, formaggi freschi e di media stagionatura. Ottima se abbinata a se stessa! Ingredienti: acqua, malti d'orzo, luppoli, lievito OG 13 P alc. 5,7% vol. ibu 25 lovibond 7 Conservare al fresco, in posizione verticale. Forma sedimento naturale ricco di lievito, da versarsi ,se gradito.