



KALABRA BLANCHE

La Kalabra Blanche 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. Questa birra, particolarmente dissetante, presenta un aroma caratterizzato da un fresco bouquet speziato ed agrumato, di coriandolo e scorza d'arancia.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, primi piatti delicati, verdure, risotti bianchi, primi di pesce, carni

bianche, formaggi freschi, dessert agli agrumi.

OG 12° P

Alc. 5,3%

IBU 17

Lovibond 4

Dettagli del prodotto

La KALABRA Blanche una birra ad alta fermentazione di ispirazione belga, prodotta con metodo artigianale: non filtrata, non pastorizzata, priva di additivi, naturale al 100%. Alla prima fermentazione e maturazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinarne il gusto e l'aroma. Di colore giallo paglierino, velata, presenta una schiuma bianca, cremosa e persistente. L'aroma caratterizzato da un fresco bouquet speziato e agrumato, di coriandolo e scorza d'arancia. Al palato presenta la tipica secchezza del corpo ed una leggera nota acidula, che le conferiscono fragranza e freschezza rendendola particolarmente dissetante. Abbinamenti consigliati: aperitivi, primi piatti delicati, verdure, risotti bianchi, primi di pesce, carni bianche, formaggi freschi, dessert agli agrumi. Ottima se abbinata a se stessa! Ingredienti: acqua, malto d'orzo, fiocchi di cereali, grano duro, scorze d'arancia, coriandolo, luppoli, lievito. OG 12 P alc. 5,3 % vol. ibu 17 lovibond 4 Conservare al fresco, in posizione verticale. Forma sedimento naturale ricco di lievito, da versarsi, se gradito.