

MATER



Blanche Belgian Style

Birra bianca di frumento, ad alta fermentazione, che richiama lo stile delle "blanche" belghe. Aroma fruttato e gusto molto equilibrato dove spiccano le note di agrumi bilanciate dalla speziatura di coriandolo. Ne esce una birra molto beverina, leggera e dissetante.

BIRRA MADRE, OTTENUTA CON MALTI DI FRUMENTO E ORZO, COME SUCCEDEVA ALLE ORIGINI DELLA MILLENARIA TRADIZIONE BIRRARIA.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, fiocchi d'avena, luppolo, lievito, coriandolo e buccia d'arancia amara.

Alc: **4,5%** grado di amaro (IBU): **16**

stile: **BLANCHE**

Motto latino: **MATER EST UNA**

Abbinamenti consigliati: antipasti leggeri meglio se di pesce, risotti e pasta in bianco, pesce e carni bianche, formaggi poco stagionati e pizza bianca o poco farcita, cioccolato bianco e dolci a base di meringa o tiramisù.

Formati:

- bottiglia 75 cl.
- bottiglia 33 cl.
- fusto 25 L

IBU	16
Alc. Vol.	4,5%
Plato	11

Malti	Pils, Weizen, Fiocchi d' Avena
Luppoli	Magnum, Hersbrucker, Saaz%