



## ELIXIR

Una birra ambrata dai toni accesi con schiuma compatta e corposa. Al naso, si possono scoprire note di cereale e quelle dolci di biscotto accompagnate in sottofondo da sfumature leggere di agrumi che riscaldandosi vanno a perdersi in frutta secca e cioccolato bianco.



Tutto è in continua evoluzione fino all'ultimo sorso. In bocca colpisce la sua dolcezza accompagnata, come all'olfatto, dai toni di frutta secca e biscotto oltre che di frutta matura, vaniglia e note di agrumi che ne completano la complessità.

### Ingredienti

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

### Caratteristiche

**Grado alcolico:** 10%

**Gradi Plato:** 20

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

**Grado di amaro (IBU):** 10-12

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

### Abbinamenti

Selvaggina, carne di agnello, formaggi erborinati, caprini, di pecora ed estremi. Dolci secchi o frutta sciropata.

**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.**

**Elixir è consigliata con**



**Formaggi:** Pecorino del Monte Poro (Calabria), Bitto (Lombardia) Toma Piemontese (Piemonte), Caciocavallo podolico (Puglia), Fiore Sardo (Sardegna), Asiago Pressato e D'Allevo (Veneto).

**Salumi:** Salame d'oca di Mortara (Lombardia), Pitina IGP (Friuli Venezia Giulia), Spalla Cruda (Emilia Romagna), Prosciutto di Pecora (Sicilia - Sardegna), Cotechino di Modena IGP (Emilia Romagna), Prosciutto di Modena DOP (Emilia Romagna), Prosciutto di Parma DOP (Emilia Romagna), Zampone di Modena IGP (Emilia Romagna), Prosciutto di Norcia IGP (Umbria).

### **Formati**

0,75L

1,5L

24L