



## BALADIN SUPER B

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**

24L