



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 sciroppata.

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.**

Elixir è consigliata con: Pecorino del Monte Poro (Calabria), Bitto (Lombardia) Toma Piemontese (Piemonte), Caciocavallo podolico (Puglia), Fiore Sardo (Sardegna), Asiago



Pressato e D'Alleva (Veneto).

Formati

0,75L

1,5L

24L