

NÖEL CHOCOLAT

Birra scura, di color marrone tonaca di frate, si presenta con una schiuma compatta e persistente. Al naso profumi di cioccolato che si armonizzano con leggere note torrefatte e di frutta secca riconducibili al cereale con cui viene prodotta.

L'uso sapiente di cacao Criollo di Domori, nella rara, pregiata e aromatica varietà Chuao, caratterizza la birra fin dal primo sorso evidenziando piacevoli e calde note di cioccolato - ben equilibrate con i sentori di cereale torrefatto -



che evocano ricordi di frutta secca. Presente la nota amaricante del luppolo che lascia in bocca un equilibrato retrogusto tra dolce e amaro, appagante ad ogni assaggio.

Ringraziamo il maestro cioccolatiere **Gianluca Franzoni** per aver tostato le fave di questo prezioso e antico cacao rendendo unica la nostra **birra di Natale**.

Ingredienti

Acqua, malto d'orzo dei nostri campi, malto d'avena, malto di frumento, granella di Cacao Criollo Chuao dell'azienda Domori (1,2%), malti d'orzo torrefatti, zucchero, luppolo, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 8,5%

Colore (EBC): 50-55

Gradi Plato: 19,0

Grado di amaro (IBU): 20-24

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Abbinamenti

Ideale per accompagnare i cibi speziati invernali, e perfetta con i dolci natalizi, e il panettone classico o con i dolci speziati con cannella o arancia.

Formati

0,75L

1,5L



© Copyright 2021 Baladin