SUD DI BALADIN

Birra giallo opalescente e schiuma bianca, si presenta al naso con note marcate di cereale e aromi agrumati di mandarino e coriandolo oltre che fresche note di luppolo. In bocca tornano gli aromi agrumati, ben equilibrati con i sentori di cereali che si fondono alle delicate note di buccia di arancia bruciata esaltate dal lievito Baladin.

Nell'insieme una birra fresca, di facile bevuta seppur di carattere che si esalta mano a mano che sale di temperatura fino a sprigionare sorprendenti sentori di miele d'arancio.

ARTIGIANALE 100% ITALIANA

Baladin si impegna a sostenere la filiera agricola italiana, ecco quella di SUD di Baladin:

- 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
- Spezie dalle regioni del centro-sud d'Italia
- Lievito coltivato nel birrificio di Piozzo (Piemonte) – Italia

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, **malto di frumento, frumento,** luppolo, miscela di spezie e scorze di agrumi in proporzione variabile, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 4,5%
Gradi Plato: 12,7
Colore (EBC): 6-8
Grado di amaro (IBU): 10-12
Temperatura di servizio:

© Copyright 2021 Baladin

8-10 °C

Abbinamenti

Si beve bene e si accompagna a carni bianche, pesce alla griglia, carpacci di pesce bianco (spigola, orata e ricciola) o a crostacei crudi. Può essere interessante accostarla a primi leggeri come un risotto al limone o a dei tagliolini alle erbe. Non disdegna essere abbinata anche a fritti leggeri, formaggi freschi insieme a composte d'agrumi e miele di arancio.

Baladin è **partner** della **guida *I Formaggi d'Italia e I Salumi d'Italia*** edite da Le Guide **de L'Espresso** . Troverete indicati **per ognuno dei 91 formaggi recensiti e dei 65 salumi un abbinamento con le nostre birre**.

Sud è consigliata con:

Salumi: Finocchiona IGP (Toscana).

Formati

0,33L
24L

© Copyright 2021 Baladin