SUPER BIDON

Super Bidon è una birra ambrata dalla schiuma fine, colore nocciola chiaro, e di buona persistenza. Al naso risulta un'immediata complessità che si compone di sentori fruttati e *caldi* - come ad esempio prugna o mela cotta - che si completano con note di vaniglia, toffee, mandorla e un leggero accenno di arancia.

Al gusto tutte le promesse presentatesi all'olfatto vengono mantenute e, anzi, ampliate con l'aggiunta di sfumature di biscotto, mandorla, frutta secca e un leggero finale speziato di liquirizia.

Ingredienti

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

Caratteristiche

Grado alcolico: 8%
Gradi Plato: 18,2
Colore (EBC): 30-34
Grado di amaro (IBU): 32-34
Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti

Carni rosse a in umido e/o a lenta cottura (brasati, stracotti ecc.), formaggi stagionati, dolci di frutta o con crema.

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**.

Super è consigliata con

© Copyright 2021 Baladin

Formaggi: Incanestrato di Castel del Monte - Campo Imperatore (Abruzzo), Formaggio di Santo Stefano D'Aveto (Liguria), Nostrano Valtrompia (Lombardia), Castelmagno (Piemonte), Piacentinu Ennese (Sicilia), Casatella Trevigiana (Veneto).

Salumi: Salame di Cremona (Emilia Romagna), Culatta (Emilia Romagna), Prosciutto di Mora Romagnola (Emilia Romagna), Prosciutto di Nero di Parma (Emilia Romagna), Ventricina (Abruzzo, Molise e Puglia),

Formati

0,33L

© Copyright 2021 Baladin