



SUPER BITTER

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, arrosti, formaggi stagionati e dolci secchi.

Baladin è partner della guida *I Formaggi d'Italia* e *I Salumi d'Italia* edita 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 Bitter è consigliata con

Formaggi: Formandi Frant (Friuli Venezia Giulia), Pecorino Romano (Sardegna), Spressa Delle Giudicarie (Trentino - Alto Adige).

Salumi: Salame Milano (Lombardia), Ciauscolo IGP (Marche).

Formati

0,33L

24L