



SUZI DRY

Una birra dai toni rosati tendenti al violetto, con schiuma chiara e leggera. Il suo profumo è ricco di note dolci e fresche di fiori bianchi e uva fragola. Il suo gusto è una combinazione di note lisce di prugna e aromi leggermente vinosi, sostenuti da una piacevole e leggera acidità che rende questa birra **molto facile da bere e ne nasconde la gradazione alcolica**.

Il finale è caratterizzato dalla **freschezza portata dalle note di pepe** che si integra perfettamente con i delicati sentori di cereali utilizzati nel processo produttivo.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, purea di prugne (18.5% - della Soc. Agr. San Pietro), **farro, malto di frumento, frumento, segale**, grano saraceno, luppolo, miscela di spezie, scorze d'agrumi e piante aromatiche in proporzione variabile, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 6%

Gradi Plato: 14,5

Colore (EBC): 8

Grado di amaro (IBU): 8-10

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti

Grazie alla sua acidità delicata, è una birra bevanda ideale come aperitivo o come dopo pasto. Ottima anche per accompagnare **dessert di frutta o dolci alla crema**.

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**.





Suzi Dry è consigliata con

Formaggi: Caciocavallo di Agnone (Molise), Piave pressato e d'allevio (Veneto).

Salumi: Prosciutto di Cinta Senese (Toscana).

Formati

0,75L

24L