



## SUD DI BALADIN

### 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:** 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.

