

CUBULTERIA

ITALIAN WHEAT



2021
GRANCI NATIONALE DI ASSAGGIO DELLE BIRRE - PERUGIA
BIRRE DI FRUMENTO
BIRRA
3° CLASSIFICATA

Birra chiara doppio malto ad alta fermentazione, prodotta con una miscela di malto di frumento e d'orzo, con particolarità aromatiche dovute all'aggiunta di cannella e bucce d'arancia. È una birra complessa ma nello stesso è elegante e intrigante. Rifermentata e affinata in bottiglia, forma sedimento naturale.

Fermentazione: **ALTA**

Volume Alcolico: **6,5%**

Colore: **GIALLO DORATO**

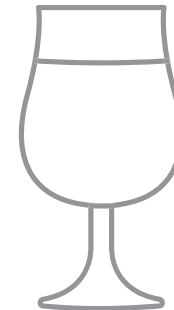
Formati: **33 - 50 - 75 cl**

Temp. di Servizio: **6°**

Plato: **15**

Ibu: **25**

Disponibilità: **Tutto l'anno**



ABBINAMENTI

- > Coniglio in dolce forte e verdure gratinate
- > Tagliata di prosciutto cotto al forno a legna con patate alle erbe
- > Insalata di caciocavallo cilentano e pollo con crema di melanzane
- > Involtini di peperoni al formaggio con rucola
- > Salmone selvaggio in panuria alle erbe, crema di patate e porro
- > Filetto di maiale allo zafferano
- > Calzone Tipo Napoli (ricotta, fior di latte, salame e pomodoro)
- > Calzone con Scarola
- > Pizza frita