



COLLESI

PASSIONE PER LA BIRRA ARTIGIANALE

# BLANCHE ARTIGIANALE

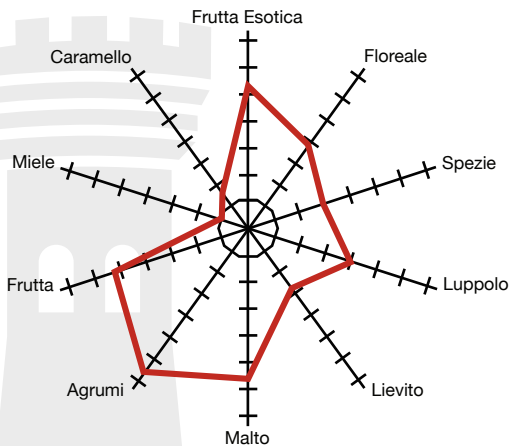
## Gioiosa e leggera

Quando le giornate si allungano e arrivano i primi tepori, la Birra Artigianale Blanche Collesi è l'ideale. Di corpo leggero, non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, ha il profumo della bella stagione. Sentori di fiori e di frutta esotica, questa speciale ricetta contiene scorze di scorze d'arancia e di limone. Piacevolmente dissetante, la Birra Artigianale Blanche Collesi si caratterizza per l'equilibrio gustativo ben dosato e una sensazione di gratificante freschezza.

## Abbinamenti Gastronomici

Si accompagna felicemente a finger food e verdure pastellate all'ora dell'aperitivo. Ottima con pinzimonio e piatti delicati a base di carne e pesce. In particolare, fresca e leggera, la Birra Artigianale Blanche Collesi esalta i carpacci di pesce bianco come spigola, ricciola e orata ed è deliziosa con i crostacei crudi conditi con un filo d'olio. Irrrinunciabile, questa Birra Artigianale Blanche Collesi, è ideale anche con focacce e torte salate, formaggi freschi a pasta molle e i dolci al forno più semplici come crostate e torte di frutta.

## Profilo sensoriale



Stile: **BELGIAN BLANCHE**

Fermentazione: **ALTA, RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA**

IBU: **10**

EBC: **8**

Grado Plato: **12.50**

Grado Alcolico: **5%**

Shelf Life: **24 MESI DALL'IMBOTTIGLIAMENTO**

Temperatura Di Servizio: **5/6°**

Formati: **750 ML - 330 ML**

Bicchiere Consigliato: **CALICE**

Ingredienti: Acqua del Monte Nerone, Malto d'**Orzo**, Malto di **Frumento**, Zucchero, Luppolo, Bucce d'Arancia, Bucce di Limone e Lievito.

Metodo di Conservazione: 

