



BLANCHE DE NAMUR

PROVENIENZA: Belgio

TIPO DI BIRRA: blanche

GRADAZIONE ALCOLICA: 4,5 % vol

TIPO DI FERMENTAZIONE: alta

COLORE: biondo

PROFUMO: agrumato

GUSTO: speziato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4°- 6° C

INGREDIENTI: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, frumento

ALLERGENI: malto d'orzo, frumento

ABBINAMENTI: ottima con insalata di polpo; tagliolini al limone; carpaccio di carne o pesce; coniglio alla bière blanche; a fine pasto ottima con le fragole marinate nella blache de namur

Pizze consigliate: pomodorini e rucola, vegetariana