



BIRRA BLANCHE DE NAMUR 75 CL

PROVENIENZA: BELGIO

TIPO: BLANCHE

GRADAZIONE ALCOLICA: 4.5% vol

TIPO DI FERMENTAZIONE: ALTA

COLORE: BIONDO

PROFUMO: Fruttato • Agrumato • Speziato

GUSTO:
Amaro: Percettibile
Dolce: Accentuato
Corpo: Leggero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4–6°C

INGREDIENTI E 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 fragole marinate nella Blanche de Namur
PIZZE CONSIGLIATE:
Pomodorini e rucola; vegetariana.