



GRANDE BIRRA

GUIDA SLOW FOOD BIRRE D'ITALIA 2015



Slow Food®

LEMONALE

italian blanche

Birra chiara a base di malto d'orzo, di frumento e di segale con una particolare speziatura di coriandolo e agrumi della costiera Amalfitana. Colore giallo paglierino, leggermente velata. La schiuma è bianca, finissima e persistente. Ben evidenti al naso le note speziate e citriche. Il sorso ha un ingresso appena dolce e prosegue con una buona acidità accompagnata dalle note citriche e dalla secchezza finale, che insieme ad una leggera frizzantezza, rende la bevuta rinfrescante e dissetante.

Fermentazione	Alta
Volume Alcolico	5,5%
Colore	Giallo paglierino
Formati	33-75
Temp. di Servizio	4°-6°
Plato	12
Ibu	15
Disponibilità	Aprile - settembre



ABBINAMENTI

- > Ostriche al fi nocchietto
- > Cozze in tempura
- > Carpaccio di triglia al profumo di lime
- > Bucatini ai profumi mediterranei
- > Pepata di cozze o cozze gratinate
- > Paccheri al cartoccio con gamberi e asparagi
- > Carpaccio di manzo con verdure croccanti
- > Salsiccia di baccalà, fagiolini fritti e maionese all'aglio dolce
- > Spaghetti alla chitarra al ragù cilentano e pesto al limone
- > Pizza Marinara



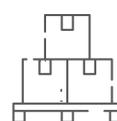
6x



30 x 20,5 x 26 cm



9 kg



60x

5 Strati
12 x strato



120 x 80 x 140 cm



550 kg



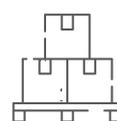
12x



30 x 23,5 x 22 cm



8,5 kg



72x

6 Strati
12 x strato



120 x 80 x 140 cm



600 kg