



## ISAAC

Una *blanche* di color giallo paglierino, leggermente velata ed opalescente con schiuma fine e moderata, che al naso esprime subito piacevoli note agrumate e una delicata speziatura che sale a mano a mano che la birra acquista calore.

Si presenta poi, al palato, con una piacevole armonia di cereali ed agrumi che si compenetrano fondendosi, in seguito, in un delicato equilibrio floreale e speziato. Questo porta ad un finale leggermente erbaceo lasciando il posto, in bocca, a un'esile e stuzzicante nota pepata.

### Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, **malto di frumento**, **frumento**, miscela di spezie e scorze d'agrumi in proporzione variabile, luppolo, zucchero, lievito.

### Caratteristiche

**Grado alcolico:** 5%

**Gradi Plato:** 12,7

**Colore (EBC):** 6-8

**Grado di amaro (IBU):** 8-10

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

### Abbinamenti

Pesci delicati cotti anche delicatamente speziati, carni bianche, formaggi a pasta molle, mozzarelle.

**Baladin è partner della guida *I Formaggi d'Italia e I Salumi d'Italia* edita da Le Guide de L'Espresso . Troverete indicati per ognuno dei 91 formaggi recensiti e dei 65 salumi un abbinamento con le nostre birre.**

**Isaac è consigliata con**





**Formaggi:** Mozzarella di Bufala Campana (Campania), Squacquerone di Romagna (Emilia Romagna), Straciatina (Molise), Giuncata (Puglia), Mozzarella di Gioia del Colle (Puglia).

**Salumi:** Coppa Piacentina DOP (Emilia Romagna), Lardo di Colonnata IGP (Toscana),

### **Formati**

0,33L

0,75L

1,5L

24L