

# BIRRE SPECIALI

CATALOGO 2017

SDC • TRADE

LEKKERLAND ServiceProvider

# BIRRE SPECIALI

# GORDON FINEST CHROME

B. BECKS SPECIALI

## GORDON FINEST CHROME

STRONG LAGER

Lattina cl.50

PROVENIENZA: Scozia

GRADAZIONE ALC.: 10,5%

COLORE: Biondo Chiaro

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6 °C

Birra a bassa fermentazione dal colore chiaro. Si afferma ben presto su tutto il palato e non lascia indifferente alcun elemento della bocca. Il suo amaro secco si impone al centro della lingua, mentre le componenti maltate si diffondono sui bordi.

ABBINAMENTI: Pizza con ingredienti quali formaggi di pasta semidura, verdure e salumi non speziati, zuppe di legumi e verdure, frutta secca come arachidi noci e castagne lesse, formaggi di media struttura, salumi non speziati, carni bianche, crostacei al forno con salse delicate ed accompagnati con verdure crude, dessert di pasta morbida.



# BIRRE SPECIALI

# TENNENT'S IPA

**B. INTERBRAU**

## TENNENT'S IPA

INDIA PALE ALE

Bottiglia cl.33

PROVENIENZA: Scozia

GRADAZIONE ALC.: 6,2%

COLORE: Ambrato

BICCHIERE CONSIGLIATO: Pinta Inglese

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

India Pale Ale ispirata alla tradizione britannica, dal colore arancio carico con riflessi ambrati e dalla schiuma cremosa e compatta. Inizialmente predominano le note di agrumi e frutta tropicale, alle quali seguono i toni di malto e caramello. Il corpo è scorrevole e moderatamente frizzante, mentre le sensazioni erbacee nel finale la rendono fresca e dissetante.

**ABBINAMENTI:** Fish&chips, carni alla griglia o affumicate, hamburger o panino con salsiccia e asiago, tagliata di Angus scozzese. Pizze consigliate: radicchio e asiago, prosciutto e funghi, bianca con salsiccia e scamorza affumicata.



**BIRRE SPECIALI**

# ALHAMBRA BIONDA

**B. SAN MIGUEL**

## **ALHAMBRA RESERVA 1925 BIONDA**

LAGER

Bottiglia cl.33x4

PROVENIENZA: Spagna

GRADAZIONE ALC.: 6,4%

COLORE: Ambrato con sfumature Oro

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6 °C

Gusto corposo, rotondo, costante e piacevole. Perfetto equilibrio di amaro-dolce con note che vanno dall'arancia amara fino a un retrogusto leggermente dolce. Aroma leggermente tostato.

ABBINAMENTI: Si abbina perfettamente con pizza, carne, ma anche pesce. E' ottima con i formaggi stagionati ed erborinati.



# BIRRE SPECIALI

# LA CHOUFFE

**B. INTERBRAU**

## LA CHOUFFE

BELGIAN GOLDEN ALE

Bottiglia cl.33

PROVENIENZA: Belgio

GRADAZIONE ALC.: 8%

COLORE: Biondo Dorato

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

Birra dal colore dorato con una schiuma fitta e persistente. I suoi profumi non tradiscono un corpo soffice e complesso. Il finale armonico ed asciutto la rende distintiva e facile da ricordare.

**ABBINAMENTI:** Primi piatti leggeri non troppo strutturati e coniglio cucinato proprio con un bicchiere di questa birra. Per dessert lo zabaione alla Chouffe.

Pizze consigliate: crema di carciofi, crudo e brie.



PER SCARICARE E CONSULTARE L'INTERO CATALOGO,  
**ACCEDI ALL'AREA RISERVATA** E SCOPRILO ALL'INTERNO  
DELL'AREA **PROMOZIONI**

**LEKKERLAND**

SDC • TRADE