

# BLANCHE DE NAMUR



|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Nazionalità</b>             | belga  |
| <b>Tipologia</b>               | ale-blanche / wit  |
| <b>Ingredienti</b>             | acqua, malto d'orzo e di frumento                                |
| <b>Fermentazione</b>           | alta   |
| <b>Gradazione</b>              | 4,5%   |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 2-4°C  |
| <b>Colore</b>                  | biondo   |
| <b>Corpo</b>                   | morbido e vellutato  |
| <b>Sapore</b>                  | poco amara con sentori agrumati e speziati                       |
| <b>Abbinamento</b>             | antipasti di pesce, carni bianchi, crostacei, dolci alla frutta. |
| <b>Formato</b>                 | 33 cl / 75 cl  |