

BLANCHE DE NAMUR



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