

LA TENTADORA BLANCHE



Nazionalità	italiana
Tipologia	artigianale
Ingredienti	puri malti di frumento e orzo con scorze d'arancia amara, coriandolo, lieviti, acqua, zucchero, luppoli attentamente selezionati e fiocchi d'avena
Fermentazione	alta
Gradazione	4,5%
Temperatura di servizio	5/7°C
Colore	chiaro tendente al bianco
Sapore	leggermente dolce ed acidula con un finale di spezie e leggermente agrumato
Abbinamento	pesce, insalate di pollo, uova, formaggi caprini, dolci agli aromi, torte e sorbetti alla frutta
Formato	33 cl