

BLANCHE

Birra artigianale in stile Blanche.

Ha colore opalino e schiuma bianca, cremosa e persistente.

Sprigiona all'olfatto sentori di spezie, note agrumate, e nel gusto un gradevole fondo di lievito.

Luppoli aromatici danno carattere distintivo a una ricetta lavorata secondo tradizione, con l'utilizzo di coriandolo, frumento e scorza d'arancia.

Fresca, dissetante, digestiva. È la birra prediletta per gli aperitivi, ma è indicata per qualsiasi occasione, soprattutto in abbinamento con pesce, sushi e crostacei. Si sposa bene con gli stuzzichini e con piatti non elaborati.

BIONDA

Birra Artigianale in stile Belgian Blond Ale.

Limpida, paglierina, spiccatamente aromatica e leggermente amara.

I luppoli di origine americana conferiscono gusto intenso e sentori agrumati.

Le note maltate esaltano il ricco bouquet aromatico con percezioni abboccate.

Fresca, dissetante, molto beverina.

Si accompagna bene ad ogni piatto.

È molto consigliata con la pizza e coi tradizionali taglieri.

ROSSA

Birra Artigianale in stile Belgian Pale Ale.

Ambrata, molto corposa, ha carattere franco e deciso.

L'aroma caramellato conferito dalla lavorazione del malto è compensato dai sentori amaricanti dei luppoli nobili.

L'aroma è ricco di complesse sfumature. Il gusto gradevole, pieno e importante.

È l'ideale per una piacevole bevuta in compagnia, per grigliate e tradizionali occasioni conviviali. Esalta il gusto di piatti decisi, specialmente a base di carni rosse.

Le birre Blue Horn nascono dall'incontro tra la migliore artigianalità italiana, la rigorosa selezione qualitativa degli ingredienti e gli stili più apprezzati della tradizione brassicola internazionale. L'impiego di luppoli nobili e l'esperta miscelazione dei malti conferiscono attributi distintivi a ricette che l'appassionata lavorazione birraia traduce in emozionanti connubi di gusto.

Le nostre birre sono prodotte in Italia col metodo dell'alta fermentazione, non filtrate, non pastorizzate e rifermentate in bottiglia.

Ma sono soprattutto il risultato di sperimentazione e creatività applicata ad antichi saperi produttivi.

I luppoli che utilizziamo provengono dalle zone più vocate al mondo e sono selezionati per le spiccate caratteristiche organolettiche.

I malti sono lavorati in modo da mantenere il più alto grado di attività enzimatica, e dunque di proprietà.

Il valore aggiunto è la nostra cultura della terra, che agli occhi del mondo si traduce in profumi, sapori, connotati sensoriali unici e squisitamente emozionanti.



Ingredienti: acqua, malto d'orzo, frumento, coriandolo, scorza d'arancia amara, lievito

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppoli, lievito

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppoli, lievito

● BIANCHE

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, frumento, coriandolo, scorza d'arancia amara, lievito

Malti: Pils

Luppoli: Northen Brewer , Saaz

Amarezza: ibu 18

Alc % 4.5 vol.

CONSIGLI DI

DEGUSTAZIONE

☼ Temperatura di servizio: 8°

🍷 Bicchiere: Jelly francese oppure Weizen

🍷🍷 Cibi: insalate, pesce, sushi

● BIONDA

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppoli, lievito

Malti: Pils

Luppoli: Northen Brewer , Amarillo, Cascade

Amarezza: ibu 22

Alc % 4.8 vol.

CONSIGLI DI

DEGUSTAZIONE

☼ Temperatura di servizio:

7° - 8°

🍷 Bicchiere: calice a tulipano

🍷🍷🍷 Cibi: insalate,

formaggi e salumi, pizza

● ROSSA

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppoli, lievito

Malti: Pils Caramellato

Luppoli: Northen Brewer, Challenger, Cascade

Amarezza: ibu 25

Alc % 5 vol.

Servire a: 8 °C

CONSIGLI DI

DEGUSTAZIONE

☼ Temperatura di servizio:

9°-10°

🍷 Bicchiere: Calice

🍷🍷🍷 Cibi: formaggi,

salumi, carni rosse



BLUE HORN
ITALIAN BLENDS



www.bluehornitalianblends.com



BLUE HORN

www.bluehornitalianblends.com

ITALIAN BLENDS
SDNLTB NAITALI