

CURMI

	TIPOLOGIA DI APPARTENENZA: birra bianca “Blanche” (non Vais)								
	FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl								
	BICCHIERE CONSIGLIATO: a trapezio rovesciato, molto capiente.								
	VOLUME ALCOLICO: 5.8 %								
	TEMPERATURA DI CONSUMO: 7°C (10°-12°)								
	SATURAZIONE IN CO2: bassa								
	IBU (International Bitter Unit): 20								
VALORI NUTRIZIONALI PER 100G									
CALORIE IN KCAL	CARBOIDRATI TOTALI IN G	DI CUI ZUCCHERI IN G	PROTEINE IN G	GRASSI IN G	DI CUI GRASSI SATURI IN G	FIBRE IN G	PROTEINE IN G	SALE IN G	NATRIO IN G
49	3,47	0,70	0,57	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

INGREDIENTI: acqua, malto d’orzo, farro (35%) luppolo, coriandolo (0.6%) scorza d’arancia non amara (0.4%), lievito

NOME: la birra veniva prodotta già nell’antico Egitto; a quei tempi ne venivano prodotti di due tipi, uno dei quali ottenuto dalla miscela di due diversi cereali che era chiamata appunto “kourmi”.

DESCRIZIONE: Birra speziata ottenuta con farro e malto d’orzo, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. È una **birra bianca** di alta fermentazione rifermentata in bottiglia frutto di una antica combinazione di spezie cereali Ottenuta con *farro non maltato e malto d’orzo, leggermente speziata*, con *note di coriandolo e scorze d’arancia* regalano sensazioni tropicali e la rendono fresca e **gradevolmente acidula**. L’essere una birra *poco gasata con sentori floreali e fruttati* la rendono fresca al palato. Ideale per le stagioni estive.

ASPETTO: schiuma bianca, compatta, sottile e persistente. Colore giallo paglierino velato dal lievito con riflessi ramati, libero da solidi in sospensione ma velato da lievito; perlage fine; saturazione fine

BOUQUET: sentori floreali e di frutta esotica, con una lieve acidità citrica e note di paglia, fieno e mollica.

SAPORE: rinfrescante, lievemente acidulo (dovuto alle spezie), in cui si stemperano, delicati, il malto e il luppolo. Birra scorrevole, dal corpo medio ma più consistente rispetto ai prodotti della stessa categoria.

ABBINAMENTI SUGGERITI: cibi delicati (senza salse grasse) quali pinzimonio, pesce o carne bianca, formaggi freschi e a pasta molle, torta margherita.

RICONOSCIMENTI SLOW FOOD

WineHunter Award Rosso (2017) nella fascia eccellenza grazie ad una produzione artigianale



di punteggio 88,00-89,99/100, quale prodotto di alta qualità.

Conservare in piedi al riparo da luce e fonti di calore ad una temperatura inferiore a 20°C
Deposito naturale sul fondo.

Non filtrata

Non pastorizzata