


• **Bianca**

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, frumento, coriandolo, scorza d'arancia amara, lievito
Malti: Pils
Luppoli: Northern Brewer, Saaz

Amarezza: ibu 18
Alc % 4.5 vol.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

8°  Jelly / Waizen

 insalate, pesce, sushi


• **Bionda**

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppoli, lievito
Malti: Pils
Luppoli: Northern Brewer, Amarillo, Cascade

Amarezza: ibu 22
Alc % 4.8 vol.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

7-8°  Calice


 insalate, formaggi, salumi, pizza


• **Rossa**

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppoli, lievito
Malti: Pils Caramellato
Luppoli: Northern Brewer, Challenger, Cascade

Amarezza: ibu 25
Alc % 5 vol.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

9-10°  Calice

 formaggi, salumi, carni rosse



BLUE HORN
ITALIAN BLENDS

www.bluehornitalianblends.com



BLUE HORN
BIRRA ARTIGIANALE



ITALIAN BLENDS
SDN17B N1T1LI

BIANCA

Birra artigianale in stile Blanche.

Ha colore opalino e schiuma bianca, cremosa, 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.

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 NOSTRE BIRRE

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.

