

Le origini di **Leffe** risalgono al 1240, data in cui i Padri Norbertini dell'abbazia di Notre Dame de Leffe comprano una birreria vicina. Essendo una birra d'abbazia, Leffe continua ad essere prodotta secondo l'antica formula tramandata dai frati, che seleziona solo ingredienti naturali e sebbene Leffe non sia più prodotta in abbazia, la conoscenza ed il gusto unico sviluppati in centinaia di anni sono stati mantenuti e continuano ad essere apprezzati anche oggi.

AROMA: floreale e speziato con note di vaniglia e chiodi di garofano.

SAPORE: dolce, con un retrogusto leggermente speziato, caratterizzato da note di frutta a pasta gialla e scorza d'arancia nel finale.

FERMENTAZIONE: alta fermentazione, filtrata

Temperatura di servizio consigliata: 8°

PERFETTA PER ESALTARE IL GUSTO DI: farinacei, cereali, pizze semplici, pesce bianco, pollame, carni bianche magre, uova e derivati, latticini freschi o di media stagionatura, fritture leggere, dolci con vaniglia, macedonie con frutta a pasta gialla.