

LEFFE AMBRÉE

Una birra doppio malto dal sapore avvolgente e deciso, capace di enfatizzare gusti diversi tra loro grazie a una luppolatura studiata ad hoc.

AROMA: speziato con note tostate, luppolate e sentori di scorza d'arancia.

SAPORE: deciso sul palato, caratterizzato da note provenienti dalla tostatura dei malti.

FERMENTAZIONE: alta fermentazione

GRADAZIONE: 6,6%

Temperatura di servizio consigliata: 8° C

PERFETTA PER ESALTARE IL GUSTO DI: primi piatti dal gusto deciso, pizze gourmet, fritti misti, carni rosse, carni dalle cotture molto prolungate, crostacei, formaggi semiduri stagionati o affumicati, cheesecake, dolci con panna o cioccolato.