

# La Contadina



**tipologia:** Birra bionda ai cereali



**stile:** Saison



**capacità:** 75 cl



**abbinamenti:** Aperitivo, primi, pesce alla griglia o fritto, formaggi freschi. Pizze e fritti

La Contadina è una birra che trae origine dallo stile Saison, la vera birra contadina belga. Questa birra viene preparata dai contadini partendo dal malto d'orzo e utilizzando i cereali grezzi presenti in azienda. Nella versione Lyon noi abbiamo mantenuto il lievito, capace di "mangiare" tantissimo lasciando una birra secca e pulita ma abbiamo italianizzato i cereali utilizzando riso, mais e frumento anziché segale o avena. Ne risulta una birra fresca e dissetante, compagna dei lavori in campagna, rustica grazie all'utilizzo massiccio di cereali non maltati. Il frumento conferisce una nota fresca mentre riso e mais donano una beva liscia, scorrevole e pulita. Il lievito lascia una nota leggermente speziata. Perfetta tutto pasto, grazie alle sue note rustiche di cereali accompagna magnificamente pizza e lievitati, come la foccacia genovese. Interessante accompagnamento per una frittura mista di pesce di mare. Non viene filtrata né pastorizzata: il lieve deposito sul fondo è segno della genuinità del prodotto. Servire a 5-7°C in flute.

Via Gardesana Sud 3301  
Salionze di Valeggio sul Mincio (VR)  
Tel. +39 045 6365080

[www.seiterre.com](http://www.seiterre.com)  
[birra@sanleone.net](mailto:birra@sanleone.net)

