



Trova la tua scheda di degustazione



## DELIRIUM DELIRIA

- Colore giallo paglierino, schiuma bianca fine e persistente.
- Note fruttate di pesca e banana, floreali che ricordano uno Chardonnay. Delicati aromi di luppolo.
- Gusto pieno, sentori di mela verde e uva Chardonnay. Finale secco e lievemente amaro.
- Birra che si abbina alla pasta ripiena, con carni bianche come pollo, tacchino, faraona, cosciotto di maiale alle verze, dolci di crema pasticcera.

Luogo d'origine: <b>MELLE - BELGIO</b>	Grado sacc.: <b>16,2°</b>
Stile: <b>B. GOLDEN STRONG ALE</b>	Punto d'amaro: <b>32 IBU</b>
Fermentazione: <b>ALTA</b>	Temp. di servizio: <b>7/9°</b>
Grado alcolico: <b>8,5% vol.</b>	Saturazione: <b>5,0 g. CO<sub>2</sub>/l</b>

### BELGIAN FAMILY BREWERS

**Huyghe** è un birrificio familiare fondato nel 1654 a Melle, cittadina a pochi km da Ghent, in Belgio. Parte dell'associazione Belgian Family Brewer, è guidato con successo dalla **Famiglia Huyghe De Laet** da 4 generazioni, con la quinta pronta ad entrare in birrificio. Creatori della celebre Delirium Tremens dell'**iconico elefante rosa**, sono **tra i più importanti produttori Belgi** a produzione familiare, presenti in quattro continenti con i loro brand e con il franchise Delirium Café.



### SULLE TRACCE DELL'ELEFANTE ROSA

La **gamma di birre Delirium** oggi è uno dei più grandi successi belgi, conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, **vincitrice di numerosi premi** nei più importanti concorsi. Alla più conosciuta Tremens, oggi si uniscono un'intera gamma di prodotti pronti a sorprendere e far innamorare i beer lover. **Delirium Café** è un brand in franchising che unisce **32 locali in 4 continenti**, dal Brasile a Kuala Lumpur, da Tokio agli Stati Uniti passando per Italia, Olanda, Francia e Germania.

### DELIRIA

Dal 2013 Deliria è la Delirium **brassata in occasione della giornata internazionale delle donne**, dalle donne che lavorano per il birrificio. Gusto fresco, note di chardonnay e pesca date dalla luppolatura a freddo.

○ 5535 BOTTIGLIA 0,75 l - Cartone da 12 bott.

○ 5536 FUSTO 20 l - VAR

○ CONNETTORE TIPO A - "SCIVOLO"



QUALITY BEER ACADEMY  
by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

**Radeberger Gruppe Italia S.p.A.**

Via Renata Bianchi, 40  
16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.

Fax 010 650 94 73/72

info@radeberger.it

www.radeberger.it

www.qualitybeeracademy.it