
NOME	La Botteresse Blanche
TIPOLOGIA	Birra speciale
FORMATO	33 cl
NAZIONE	Belgio
GRAD. ALCOLICA	6,2%

DESCRIZIONE

Birra bianca brassata con malto d'orzo, malti di frumento e fiocchi di frumento. La Blanche è molto luppolata e allo stesso tempo fruttata. La sua caratteristica è quella di una birra rinfrescante ed è per questo che accompagna bene le insalate, tutti i piatti estivi, gli aperitivi e le carni bianche (pollo, tacchino, etc) grigliate. È molto apprezzata dalle donne per la sua freschezza.

CURIOSITA'

La Botteresse Blanche può sostituire il vino bianco nella ricetta del «Pollo alla Marengo» ed in quella del pollo marinato al timo con peperoncino.



NOME	La Botteresse Blonde
TIPOLOGIA	Birra speciale
FORMATO	33 cl
NAZIONE	Belgio
GRAD. ALCOLICA	7,5%



DESCRIZIONE

Questa birra bionda è brassata con dei malti d'orzo Pale Ale e del fumento (malto e fiocchi). È una birra bionda che può essere anche bianca se servita con i lieviti residui del fondo della bottiglia. È fruttata e speziata con un'amarezza media. Il suo gusto si associa bene alle carni bianche e soprattutto al coniglio. Gradevole con piatti abbastanza pepati.

CURIOSITA'

Le Botteresses erano le giovani donne della regione di Liegi, che alla fine del 1800 trasportavano sulla schiena una gerla, (cesto in vimini) gremita di "**bottes**", che in francese significa fasci di raccolta di diversa provenienza e fattispecie.

Durante l'estate trasportavano frutti e legumi, in inverno legname e carbone ed in autunno il famigerato luppolo coltivato nelle alture di Liegi, dove in ogni quartiere sorgeva una birreria ed ognuna aveva la sua ricetta custodita gelosamente.



NOME	La Botteresse Ambrée
TIPOLOGIA	Birra speciale
FORMATO	33 cl
NAZIONE	Belgio
GRAD. ALCOLICA	8,5%

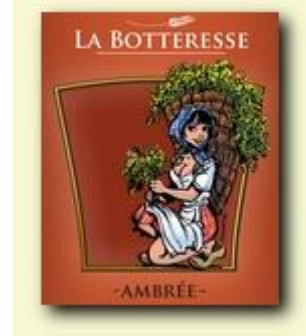
DESCRIZIONE

Questa birra ambrata è brassata con dei malti Pale Ale e dei malti tostati. Speziata con un persistente e corposo gusto è una birra particolarmente apprezzata dagli intenditori. Dolce e fruttata ha un grado di amarezza media.

L'ambrée accompagna tutti i piatti in salsa ed il suo equilibrio permette di esaltare tutti i differenti profumi e spezie di ogni ricetta, come per esempio, gli stufati di manzo.

CURIOSITA'

La bellissima ragazza raffigurata nell'etichetta si chiamava Juliette, che, nata nella località di Jupille nel 1892, ha iniziato a trasportare le "**bottes**" a partire dal 1913. Juliette divenne, quindi, Botteresse in un'epoca durante la quale l'artigianato creava il piacere di vivere.



NOME	La Botteresse Ambrée au Miel
TIPOLOGIA	Birra speciale
FORMATO	33 cl
NAZIONE	Belgio
GRAD. ALCOLICA	8,5%



DESCRIZIONE

La Botteresse Ambrée al miele è una birra molto speziata, infatti è il frutto di 12 spezie e piante aromatiche. Pastosa e profumata è brassata con del miele artigianale del territorio di provenienza.

Accompagna tutti i piatti molto raffinati, specialmente la selvaggina. Il miele, dosato leggermente, permette un apporto di dolcezza zuccherata che equilibra il pasto.

CURIOSITA'

A Jupille ancora oggi si commemorano le Botteresses ed è per questo che si è associato il carattere autentico delle birre Botteresse a quello di Juliette da cui prendono il nome. L'intera gamma ha un'autenticità senza precedenti, sono birre di carattere tra la dolcezza e la forza. Le caratterizza una qualità antica intrisa di uno spirito moderno, poichè le ricette tradizionali sono state migliorate attraverso un mix di gusti antichi e di qualità moderna.



NOME	La Botteresse Brune
TIPOLOGIA	Birra speciale
FORMATO	33 cl
NAZIONE	Belgio
GRAD. ALCOLICA	9,5%

DESCRIZIONE

La Brune è una birra brassata con malti Pale Ale e fino al 30% con malti caramellati. Molto speziata il suo sapore rimane corposo in bocca. È una birra di degustazione per gli amanti ed intenditori di birre speciali. Di amarezza media ha un gusto pronunciato dei malti, di caffè e liquirizia. Può accompagnare sia i piatti di selvaggina che quelli fortemente aromatizzati. Non è adatta per le carni bianche più dolci, però si associa bene alle salsicce in BBQ.

CURIOSITA'

Vogliamo darti una ricetta originale. In un piatto accanto al BBQ versa una bottiglia di Botteresse Brune, poi immergici delicatamente le salsicce appena grigliate e dopo un pò riponile su un piatto per servirle. La carne rimane morbida e gustosa ed inoltre il gusto è impreziosito da questa birra speciale ed artigianale.



NOME	La Botteresse Noire
TIPOLOGIA	Birra speciale
FORMATO	33 cl
NAZIONE	Belgio
GRAD. ALCOLICA	10,5%

DESCRIZIONE

La Noire è una birra brassata con malti Pale Ale, malti caramello e cioccolato. Molto forte e dolce allo stesso tempo, poichè c'è un'aggiunta di miele, il suo gusto rimane persistente in bocca. È una birra di degustazione per gli amanti delle birre speciali e di qualità con una giusta amarezza. Con un carattere forte ha un gusto pronunciato dei malti, di liquirizia e di caffè.

Accompagna le carni rosse e la selvaggina marinata. Può essere anche degustata con carni grigliate in modo da apportare il suo equilibrio di gusto.

CURIOSITA'

La bella Juliette graziosa, sorridente, dedita al lavoro, sapeva scherzare, ridere ed era sempre di buon umore, però quando era necessario sapeva anche imporre il suo carattere. Proprio come questa birra.



NOME	La Botteresse de Noel
TIPOLOGIA	Birra speciale
FORMATO	33 cl
NAZIONE	Belgio
GRAD. ALCOLICA	10,5%

DESCRIZIONE

Birra bruna brassata con malti Pale Ale, malti caramello e cioccolato. Molto forte e dolce allo stesso tempo (aggiunta di miele), al palato rimane un piacevole e persistente retrogusto.

È una birra di degustazione per gli amanti delle birre speciali. Giusta amarezza, gusto pronunciato dei malti, liquirizia e caffè.

CURIOSITA'

Le birre di Natale appartengono ad un'antica tradizione belga e si tratta di birre solitamente dal tenore alcolico elevato, adatte alle rigide temperature invernali e alle tradizionali "abbuffate" alimentari cui si è soliti lasciarsi andare durante le feste

Esistono persino versioni frizzanti che possono diventare un'originale soluzione per il brindisi di capodanno al posto dello spumante o dello champagne.

