



Scheda Tecnica

Storia: I luoghi e le persone fanno la storia. E la storia, si sa, non si cambia. È un punto di partenza, per gli uomini che la vivono e la raccontano, rendendo la memoria sempre attuale.

Nel sentimento collettivo Modica è legata al cioccolato della Bonajuto da oltre 150 anni e le sperimentazioni che hanno coinvolto la famosa tavoletta, hanno stuzzicato critici e appassionati.

Con un pizzico di sfrontatezza abbiamo raccolto la sfida dell'insfidabile, spingendo all'estremo la sperimentazione creativa: sciogliere le note delle fave di cacao in una birra.

Rubate alla tavoletta, per arricchire una birra sfacciata, azzardata, dall'animo orgogliosamente modicano. Le note di cacao in purezza si miscelano a quelle di caffè tostato, tipiche dei malti scuri torrefatti. Giornate intese di lavoro e ricerca, di assaggi e accostamenti. Un matrimonio combinato e straordinariamente felice.

Categoria: BIRRA SCURA DOPPIO MALTO

Tipologia: Speciale alle fave di cacao

Ingredienti: Acqua, malto d'**orzo**, fave di cacao, fiocchi d'**avena**, malto di **frumento**, zucchero, luppolo, lievito, vaniglia. **Contiene glutine.**

Tipo di fermentazione: Alta, rifermentata in bottiglia, non pastorizzata, non filtrata. Deposito naturale sul fondo.

Gradazione alcolica: 6,5% vol.

Conservazione: Conservare in piedi in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

Gusto: Deciso, aromatico.

Abbinamenti: Cioccolato di Modica, dolci a base di ricotta (cannolo), primi piatti, secondi piatti, crudo di pesce.

Servire a: 12°C

GP: 16,00 - **IBU:** 8,00 - **EBC:** 46,50

Unità di vendita: 33 cl - 1 pack / 24 pz
75 cl - 1 pack / 12 pz

BONAJUTO

la birra scura artigianale



rocca dei conti s.r.l. | modica
info@birratari.it | birratari.it

—Di fronte il Quadrato della Palma, passia Tarì con tutta calma: stringe la mano alla fava di cacao antica, e pensa al modo di diventarle amica: sposa i suoi aromi, ben quattrocento, e con luppoli e malti avvia il fermento. Centocinquanta gli anni passati, un pizzico di chimica sui ricordi antichi.

La scura artigianale in questa bottiglia racconta l'entusiasmo e la meraviglia. Della Contea e della sua storia Tarì Bonajuto celebra la gloria—

***stringe la
mano al cacao***

