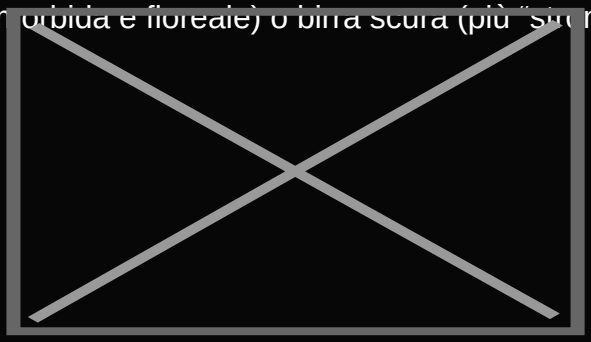
La birra? Ora c’è anche la versione spalmabile

birra-spalmabile-2-e712e300

Gli utilizzi, a quanto pare, sono infiniti. Parliamo della birra spalmabile. In Italia - riporta il sito di Dee Jay - se la sono inventata qualche anno fa nella Cioccolateria Napoleone di Rieti (www.birraspalmabile.com), utilizzando birra artigianale nazionale.

Si tratta di una gelatina densa e profumata, piuttosto dolce, che mantiene comunque il caratteristico retrogusto amarognolo. Viene proposta in due versioni, prodotte rispettivamente con birra chiara (più morbida e floreale) o birra scura (più “strong” per palati più decisi e che apprezzano le note tostate).



I produttori spiegano che, grazie al processo di lavorazione, è completamente analcolica e che è spalmabile su pane, biscotti, panini o grissini “per godere del piacere della birra in qualsiasi momento della giornata” (anche a colazione, magari sulle fette biscottate). Per chi ha gusti più ricercati, si possono provare abbinamenti sfiziosi, con formaggi leggeri o insalate miste (versione bionda), ma anche con salumi o carne per la versione scura.