

Birra "Prima cotta" e salmone parmigiano al Bread

Birra "Prima cotta" e salmone parmigiano al Bread Pubblicato il 15 dicembre 2016 Birra artigianale e Salmone made in Parma per una speciale serata pre-natalizia al Bread di via Nazerio Sauro 18 a Parma. Protagonisti dell' 'Aperitivo Perfetto' di giovedì 15 dicembre saranno infatti la Birra Artigianale Prima Cotta e il Salmone Upstream che sarà servito sia in piatto che in uno speciale sandwich in abbinamento alla bionda parmigiana. I PROTAGONISTI: BIRRA E SALMONE DI PARMA Il salmone 'parmigiano' Upstream di Claudio Cerati viene pescato alle isole Far Oer, subito eviscerato e lavorato nell'azienda in Irlanda con la 'marinatura a secco'. Per affumicare il salmone viene spedito in Irlanda un particolare legno di faggio proveniente dall' Appennino parmense. La 01 Pils de La prima Cotta è una birra artigianale chiara a bassa fermentazione: morbida, delicata, profumata, con schiuma finissima e bianchissima, amaro equilibrato, finale secco. "UN ABBINAMENTO GUSTOSO" 'La nostra 01 Pils è una birra equilibrata, morbida e profumata - spiegano i birrai parmigiani - E' un abbinamento perfetto per i piatti di pesce. In particolare se parliamo di un prodotto di assoluta eccellenza come il Salmone Upstream, l'abbinamento diventa particolarmente gustoso. Le birre artigianali di qualità come la nostra sono ormai apprezzate anche in abbinamenti diversi dalla classica pizza, per esempio con i cibi della nostra tradizione e della cucina più moderna e raffinata.' CONTATTI E PRENOTAZIONI Bread – Una storia d'amore 0521 181 1093 Share