

Cerveja de Quinta: Cerveja Grimbergen Zomer Wit

A intenção de elaborar uma cerveja refrescante para ser saboreada no verão foi atingida com êxito.



Esta **Cerveja Grimbergen Zomer Wit** tem aroma adocicado de cravo e laranja, bem característicos de uma Wit. Apresenta espuma fraca e coloração amarelo média intensa, um pouco turva. O que é de se esperar, uma vez que não é filtrada.

Quanto ao sabor, nesta **cerveja de abadia** é possível sentir laranja, coentro e cravo. Segundo informação da própria

cervejaria, além de malte de cevada e trigo, esta cerveja conta apenas com adição de bergamota. Pouco doce, como as demais cervejas da marca. Teor alcoólico de 6% não perceptível.



Sobre a cervejaria Grimbergen

Como [comentei anteriormente](#), todas as cervejas de Grimbergen são excelentes. Se encontrar qualquer uma delas por aí, não deixe de provar.

Harmonização de cervejas

Assim como os vinhos, as cervejas podem (e devem!) combinar com a comida!

A cerveja do estilo *wit* (com malte de cevada e de trigo) surgiu na Bélgica e foi uma das primeiras a receber adição de

lúpulo. A adição de temperos como o coentro e de casca de laranja conferem a este tipo de cerveja sabor e aroma mais cítricos. Mesmo assim, é uma cerveja leve e de sabor suave, que harmoniza com excelência pratos de verão.

Esta cerveja da Grimbergen é a escolha perfeita para acompanhar pratos como **saladas, com peixes, com frutos do mar, quiches, pratos com ovos preparados de formas variadas, queijos e sopas de legumes.**

***Dica de salada fácil para harmonizar com a Cerveja Grimbergen
Zomer Witt***

Carpaccio de Salmão Defumado – para duas pessoas



Você vai precisar de: 180 gramas de salmão defumado em filés finos; saladas de folhas verdes (escolha as de sua preferência e use um mix); pão francês fresco; suco de 1 limão; azeite extra virgem; salsinha e cebolinha.

Como fazer: lave as folhas verdes e escorra bem a água; monte uma cama de folhas em dois pratos (seja generoso/a!); divida os filés de salmão defumado entre os dois pratos, colocando sobre a salada; regue um pouco de limão, um pouco de azeite; corte finamente um pouco de salsinha ou cebolinha e finalize. Para comer acompanhado de pão.