

Cuor di Pane festeggia la 35^a cotta e fa incetta di premi

Cuor di Pane è la birra helles senza glutine di Birrificio Otus prodotta con pane invenduto recuperato dai produttori originali, sostenendo così l'iniziativa contro lo spreco alimentare. Recuperati quasi 3.000 kg di pane invenduto



di **Andrea Lupini**

Otus Cuor di Pane è la birra contro lo spreco alimentare. Una helles senza glutine prodotta con pane invenduto recuperato dai produttori

originali. L'impegno nella riduzione dello spreco alimentare è una delle tante iniziative che **Birrificio Otus**, dalla sua fondazione nel 2014, promuove con l'obiettivo di ridurre l'impatto sul territorio e sul pianeta.

Giunta alla 35^a cotta, quest'anno Cuor di Pane festeggia un importante traguardo: dal lancio nel novembre 2019

ad oggi, la produzione della questa helles senza glutine ha permesso di **recuperare quasi 3.000 kg di pane invenduto** che sarebbe altrimenti stato sprecato. Il **pane usato nella produzione della Cuor di Pane corrisponde a circa il 15% del malto d'orzo**. Cuor di Pane è un compendio di valori. È **senza glutine** grazie al processo produttivo innovativo di Otus.

Di rilievo è anche i suoi riconoscimenti. Otus Cuor di Pane, dopo aver preso una **menzione nella categoria F** (Birre ad alta e bassa fermentazione,

speciali e speziate) al concorso **World Gluten Free Beer Award 2022**, ha ricevuto quest'anno il **Premio Innovazione Sostenibilità di Beer&Food Attraction 2024** assegnato una volta all'anno all'azienda brassicola che utilizza prodotti e/o servizi in grado di ridurre l'impatto ambientale durante la produzione, l'uso o lo smaltimento.

Cuor di Pane è una **birra equilibrata e non amara**. Già al primo sorso è distinguibile il **sentore rustico** e fragrante dei cereali che lascia presto emergere un accento di **crosta di pane**. Il gusto si stabilizza su note erbacee tenui che infine rivelano un intenso e avvolgente sapore di miele. In bocca sorprendono la sua morbidezza e rotondità, difficili da ottenere in queste tipologie di birra dotate di tenore alcolico moderato.

Cuor di Pane ha una **schiuma fine, compatta**, aderente e persistente che sprigiona profumo di grano. L'aspetto può essere velato per la presenza dei lieviti. Il colore è **giallo oro carico**. Versatile negli abbinamenti, è piacevole come aperitivo, perfetta in abbinamento ai fritti e per accompagnare pizza, pasta o verdure. 🍷 cod 104932



Birrificio Otus

☎ 035 296473

🌐 www.birrificiootus.com