

## “Hopus”.....Forever

Hopus



Eccomi qua,

come promesso vi presento la seconda delle tre  
“prezzemoline”, la Hopus.

Fiore all’occhiello e ultima arrivata nella gamma della  
famiglia Lefebvre, dove ricordiamo tra le altre le più  
conosciute:

Blanche de Bruxelles (la terza prezzemolina, di cui  
parleremo)

La Floreffe

La Bonne Esperance

Prodotta con ben cinque differenti qualità di luppolo

(tre dalla Germania, una dalla Slovacchia, una dalla Repubblica Ceca), si contraddistingue per un gusto del tutto unico e per il caratteristico tappo in ceramica e per una seconda fermentazione in fusto che la rende unica e caratterizzante.

Si trova a suo agio in cucina e adora essere abbinata, per esempio ad antipasti importanti di pesce, carni bianche. Prosciutto poco grasso, cotto o crudo, accompagnato da pane o da grissini. Primi e secondi piatti strutturati ma non molto grassi. Zuppe di cereali (fave, lenticchie, orzo) con olio d'oliva extravergine, lardo affumicato, aromi. Arrostiti di volatili da cortile. Formaggi a pasta semidura e dura da latte vaccino. Pasticceria anche con cioccolato. ma la volete sapere una cosa? scchhhhhhhh potete e dovete berla anche da sola, non versatela tutta però, lasciate il fondo (2 dita) e versatela successivamente in un bicchierino piccolo come potete vedere in foto. perchè? per sentire tutto il profumo dei luppoli depositati.

Trovatela. (la trovate in qualche supermercato, altrimenti compratela da me)

Bevetela.

Godetevela.

Cheers!!