

SCELGO
FULL SERVICE

CATALOGO
BIRRA
LA NOSTRA SELEZIONE

www.scelgofullservice.com





INDICE

CATALOGO

BIRRA

LA NOSTRA SELEZIONE

06 ALTA FERMENTAZIONE

- 07 WEISS
- 09 BLANCHE
- 14 ALE/IPA/APA
- 24 ABBAZIA
- 28 ROSSE
- 28 STRONG BLOND
- 29 STOUT E SCURE

30 BASSA FERMENTAZIONE

- 31 ANALCOLICHE
- 32 GLUTEN FREE
- 35 CLASSIC LAGER
- 51 AROMATIZZATE
- 53 DOPPLEBOCK
- 55 NON FILTRATE
- 56 HELLES
- 58 STRONG BLONDE

60 FERMENTAZIONE SPONTANEA

62 BIRRE ORIENTAL

68 SPILLATORE E FUSTI

76 SNACK

78 ATTREZZATURE



ALTA FERMENTAZIONE

BIRRE DAL GUSTO PIÙ CARATTERIZZATO, DOTATE DI FORTE PERSONALITÀ.

La fermentazione ha luogo a temperatura ambiente tra i 15° e i 25°. Si parla di birra ad alta fermentazione quando per realizzarla sono aggiunti lieviti della famiglia "Saccharomyces cerevisiae".

LE BIRRE AD ALTA FERMENTAZIONE SONO AD ESEMPIO:

ABBAZIALI

Questo stile può essere prodotto in birrifici commerciali che hanno l'autorizzazione di operare su licenza di un'abbazia o utilizzare il nome di un monastero chiuso.

ALE

Identifica tutte le birre ad alta fermentazione. Appartengono a questo stile le birre inglesi aromatizzate con un grado alcolico che non supera i 5,5%.

ALE SPECIALE

Identifica la birra Ale con l'aggiunta di frutta o malti particolari, ad esempio di whisky.

BIÈRE BLANCHE o WITBIER

(Birra Bianca) Identifica la birra di frumento prodotta in Belgio. Viene lavorata con il 40-60% di frumento non maltato, malto d'orzo e con poca avena. Si aggiungono luppolo, scorza d'arancia, curacao e spezie, tra cui il coriandolo. Spesso, il prodotto non viene filtrato né pastorizzato.

STOUT (Ale)

Corrisponde a una Ale molto forte di matrice anglo-irlandese, dal gusto spiccatamente tostato, derivante dall'orzo torrefatto. Il gusto di una Stout deve essere sostanzioso, ma non troppo rotondo. Oltre al senso di asciuttezza e al sapore torrefatto, dovrebbe essere fruttata e fresca per esprimere al palato una sensazione di morbidezza.

STRONG (Ale)

Corrisponde a una Ale la cui gradazione alcolica è stata aumentata aggiungendo diversi zuccheri raffinati. Il colore va dall'ambrato chiaro al marrone scuro.

TRAPPISTE

Nasce nei birrifici dei monasteri di Westvleteren, Westmalle, Rochefort, Chimay e Orval in Belgio odi Schaapskooi (letteralmente ovile) in Olanda. La denominazione trappista è riservata a queste sole sei aziende. Il colore può variare dal biondo al nero; il gusto dal dolce all'amaro. Appartengono tutte alla categoria delle Ale e il loro grado di robustezza è indicato dai termini singolo, doppio e triplo.

WEISSEBIER o WEIZEN (Ale)

Nasce in Germania e corrisponde a una Ale contenente frumento. Intensa, ideale per l'estate, dal carattere scarsamente deciso. L'aroma tipico è quello dei chiodi di garofano. Si consiglia di agitarle prima di versarle poiché il lievito rimane in sospensione conferendo un gusto particolare e un aspetto opaco. Le versioni non filtrate si chiamano Refe Weizen, quelle filtrate Kristall Weizen.



BASSA FERMENTAZIONE

BIRRE DISSETANTI, DAL GUSTO SEMPLICE E PULITO.

Si ottengono dai lieviti della famiglia "Saccharomyces pastorianus" che hanno bisogno di basse temperature, tra i 5° e i 9°, per fermentare al meglio. Il prodotto può essere consumato dopo essere maturato al freddo per alcune settimane.

LE BIRRE A BASSA FERMENTAZIONE SONO AD ESEMPIO:

BOCK

Corrisponde a una lager maltata, a bassa fermentazione completa, di colore variabile dal bianco al bruno scuro. Il sapore è deciso, la presenza di luppolo latente. Vi sono diversi tipi di bock: estive, di malto, doppelbock, invernali.

ALE SPECIALE

Il nome corretto di questo particolare stile è Dortmunder: lager di stile tedesco, prodotta nella zona di Dortmund, più comunemente nota con il nome di "Export". Si tratta di una lager piuttosto robusta ma chiara, con note decise di malto e moderate di luppolo.

ICE (Lager)

Lanciato dalla canadese Labatt, questo stile corrisponde a una birra conservata a temperature così basse da favorire la formazione di cristalli di ghiaccio, poi rimossi. Il metodo è paragonabile alla distillazione per bollitura, salvo che la congelazione conserva nella birra altre sostanze gradite. Il tasso alcolico non cambia di molto rispetto a una Lager tradizionale.

LAGER

È lo stile più diffuso, corrisponde a birra che si produce in tutto il mondo con la tecnica della bassa fermentazione. È quindi una grande famiglia in cui si ritrovano birre dal diverso colore. La differenza del sapore è data dal luppolo che, se aggiunto in grandi quantità, può dare origine a una birra dal sapore amaro.

LAGER ANALCOLICA

Viene privata dell'alcool appena completato il ciclo di fermentazione e maturazione. L'alcool è determinante nel gusto e nell'aroma di una birra, dunque quella analcolica ha un sapore leggermente diverso, per quanto gradevole, rispetto all'originale.

LAGER SPECIALE

È una lager alla quale vengono aggiunti sapori e profumi diversi, conferiti dall'aggiunta di sostanze in grado di produrre particolari aromi durante le fasi di fermentazione o maturazione.

PILS o PILSNER

Una lager bionda di malto, con un generoso apporto di luppolo Saazer, dall'aroma luppolato e dal gusto amaro. Fu prodotta la prima volta nella città ceca di Pilsen. Il corpo non è pieno e il suo carattere non particolarmente frizzante.

STRONG LAGER

Corrisponde a una lager con alto tenore alcolico. Ha un colore che va dall'oro chiaro al rosso ambrato.

SUPER DRY ORIENTALI

Lo stile Dry venne concepito in Giappone per accompagnare piatti di pesce, corrisponde a una Lager bionda con il 5% di alcool. La densità è bassa, il colore pallido e trasparente. Poco luppolo per un gusto piuttosto neutro.

FERMENTAZIONE SPONTANEA

AVVIENE SENZA BISOGNO DI AGGIUNGERE ULTERIORI LIEVITI.

Il mosto viene lasciato fermentare in grandi vasche aperte, dove entra in contatto con i batteri presenti nell'aria. Il mosto viene quindi trasferito in delle botti di rovere o di ciliegio, dove inizia la vera e propria fermentazione spontanea.

LA CARATTERISTICA DELLE BIRRE A FERMENTAZIONE SPONTANEA È LA LORO ACIDITÀ, CHE VARIA IN BASE AL PROCESSO CHE VIENE UTILIZZATO PER LA FERMENTAZIONE.



ALTA FERMENTAZIONE



WEISS

ALTA FERMENTAZIONE

MAISEL'S ORIGINAL WEISSE

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEISS



cod. 10424

Aroma: Dominato dal pane, lievito, spezie e sfumature fruttate di pera e banana
Gusto: Cremoso e rinfrescante
Schiuma: Densa e cremosa
Retrogusto: Vanigliato
Descrizione: L'accurata selezione dei migliori malti di frumento e d'orzo conferiscono a questa splendida birra il suo colore ambrato brillante, unito ad un carattere unico grazie agli speciali e tradizionali lieviti
Abbinamento: Secondi di pesce e verdure grigliate
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Ambrato torbido
Alcol: 5,2%



BICCHIERE
Calice a chiudere

AUGUSTINER WEIZEN

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEIZEN



cod. 07702

Aroma: Banana, chiodi di garofano e cereali
Gusto: Rinfrescante e dissetante
Schiuma: Densa e persistente
Retrogusto: Speziato delicato e leggermente amaro
Descrizione: Rappresenta alla perfezione lo stile Weizen caratterizzata da una beva molto piacevole. Delicata e profumata è una birra ideale da aperitivo
Abbinamento: aperitivi in abbinamento con frittiture di pesce o pinzimoni, primi di verdure e risotto ai frutti di mare, crostacei ma anche carni bianche, insalate
Temperatura di Servizio: 5-7° C
Colore: Dorato
Alcol: 5,4% vol.



BICCHIERE
Weiss

HB WEISS

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl WEISS



cod. 73986

Aroma: Fiori, spezie e crosta di pane
Gusto: Pieno e rotondo
Schiuma: Fine e cremosa
Retrogusto: Leggermente affumicato
Descrizione: HB è uno dei simboli della capitale bavarese e con questa birra conferma l'eccellente qualità per cui è conosciuta. La birra bianca di Baviera per eccellenza, semplice e d'impatto, facile da bere e rinfrescante
Abbinamento: Formaggi media stagionatura, tagliere di affettati, primo con sughi a base di verdure, carni bianche alla griglia
Temperatura di Servizio: 6 - 7° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 5,1% vol.



BICCHIERE
Weiss

HB SCHWARZE WEISS

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl DUNKELWEIZEN



cod. 10673

Aroma: Deciso tostato con note di chiodi di garofano
Gusto: Sentori fruttati, tipo macedonia, ma anche decisi sentori dolci e caramellati
Schiuma: Color cappuccino, compatta e persistente
Retrogusto: Freschezza, corposità ed eleganza
Descrizione: Versione scura e ancestrale della Hefeweizen che assembla toni caldi e rinfrescante frizzantezza
Abbinamento: Umido di cacciagione, carne magra e scura, formaggi e dessert al cioccolato
Temperatura di Servizio: 7° - 9° C
Colore: Scuro
Alcol: 5,1% vol.



BICCHIERE
Calice a imboccatura stretta

WEISS

ALTA FERMENTAZIONE

KUPUZINER KELLERWEIZEN

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **WEIZEN NON FILTRATA**



cod. 23487

Aroma: Fruttato
Gusto: Rotondo
Schiuma: Compatta e ben equilibrata
Retrogusto: Lieviti e cereali
Descrizione: La KELLERWEIZEN viene prodotta con un quantitativo decisamente più elevato di malto di frumento e di colore ambrato. L'opalescenza è più marcata rispetto alle altre Weizen, il contenuto di anidride carbonica molto piacevole.
Abbinamento: Ottima in abbinamento ad arrosto di carne, hamburger
Temperatura di Servizio: 4-8° C
Colore: Ambrato
Alcol: 5,1%



BICCHIERE
Weiss

KAPUZINER HEFE WEIZEN

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **WEIZEN**



cod. 70332

Aroma: Di lievito
Gusto: Fiorito di miele
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Fruttato
Descrizione: a Kulmbach, città tedesca che gli intenditori hanno rinominato "la città della birra", nasce questa classica weizen prodotta seguendo la classica ricetta della purezza. Non può mancare nella carta delle birre per la sua versatilità e freschezza
Abbinamento: Ottima birra da aperitivo con un assietto di formaggi e frutta fresca o con finger food a base di pesce. Ideale in abbinamento a risotti a base di pesce o verdure. Con i dessert si abbinano molto bene con quelli a base di frutta e creme delicate
Temperatura di Servizio: 8° C
Colore: Oro
Alcol: 5,4% vol.



BICCHIERE
Weiss

PAULANER WEISSBIER

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **WEIZEN**



cod. 63660

Aroma: Delicato di chiodi di garofano
Gusto: Dolcezza del malto e finale secco
Schiuma: Densa e cremosa
Retrogusto: Amarognolo
Descrizione: Conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo, questa birra prevede un frizzante delicato e un aroma raffinato di lievito. La parola Naturtrüb fa riferimento alla naturale opalescenza della birra data dalla non filtrazione dei lieviti che rimangono in sospensione
Abbinamento: Ideale l'abbinamento con secondi di pesce come rombo in crosta di patate, braciole di pesce spada o una classica grigliata di pesce
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5,3%



BICCHIERE
Weiss

BENEDIKTINER WEISS

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **WEISS**



cod. 04218

Aroma: Dolce che ricorda il miele scuro e i cereali maturi
Gusto: Pieno e completo
Schiuma: Fine
Retrogusto: Luppolo e chiodi di garofano
Descrizione: Dal gusto pieno e al tempo stesso con schiuma fine e colore ambrato luminoso, la weiss Benediktiner si presenta con un proporzionato intorbidamento da lievito. La combinazione armoniosa di delicata frizzantezza ed effervescenza agrumata è ciò che rende questa birra artigianale un momento di gusto così forte ed espressivo.
Abbinamento: Accompagna insalate di mare arricchite da crostacei, carni bianche ma anche dolci al cucchiaino
Temperatura di Servizio: 5° - 7° C
Colore: Arancio dorato
Alcol: 5,4 % vol.



BICCHIERE
Weiss

MENABREA WEISS

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **WEISS**



cod. 03540

Aroma: Delicato e fruttato
Gusto: Corpo strutturato
Schiuma: Abbondante, di media persistenza
Retrogusto: Amaro moderato
Descrizione: Le acque pure e leggerissime conferiscono a questa birra la delicatezza e la sua caratteristica beverina. Una birra italiana 100% che è ottima soprattutto durante i pasti
Abbinamento: Gamberi in tempura, arrostiti e grigliati di pesce in particolare a tendenza grassa, carne di maiale, formaggi freschi
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Giallo
Alcol: 5,2% vol.



BICCHIERE
Weiss

FRANZISKANER HEFE WEISSBIER

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **WEISSE**



cod. 36162

Aroma: Fruttato e speziato
Gusto: Fruttato con predominanza di banana
Schiuma: Alta, compatta e pannosa
Retrogusto: Dolciastro
Descrizione: Franziskaner Weissbier è il prodotto di punta dell'omonimo birrificio di Monaco di Baviera. È una birra fresca, dissetante e di grande versatilità, si adatta perfettamente ad ogni occasione ed è ideale in accompagnamento a molti piatti
Abbinamento: Pizza, insalata di mare, carne di maiale, bolliti, pesce al forno e formaggi affumicati
Temperatura di Servizio: 6 - 7° C
Colore: Biondo dorato
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Colonna conica

BLANCHE

ALTA FERMENTAZIONE

HOEGAARDEN

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **BIÈRE BLANCHE**



cod. 22497

Aroma: Delicato
Gusto: Amabile, fresco e dissetante
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Di coriandolo
Descrizione: La Hoegaarden è la regina delle bianche, inconfondibile già alla vista, biondo pallido come quello della chiara di un uovo. In bocca è fresca e acidula, con una deliziosa nota dolce di miele ed un finale lungo, con una leggera punta acida di limone. La storia di questa birra è l'esempio di come le piccole imprese riescano a decollare. Il birrificio fu fondato da Pierre Celis nel 1965, in un piccolo paese nei pressi di Bruxelles, ricco di campi di frumento. La produzione era destinata ad una piccola cerchia di consumatori locali, oggi è tra le bianche più famose al mondo
Abbinamento: Pesci e carni bianche, dolci a base di frutta, ottima con cibo etnico Thai e cinese
Temperatura di Servizio: 5 - 6° C
Colore: Biondo velato
Alcol: 4,9% vol.



BICCHIERE
Cilindrico

PORETTI 7 LUPPOLI BLANCHE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **BIÈRE BLANCHE**



cod. 23661

Aroma: Floreale
Gusto: Delicato
Schiuma: Fine
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Profumata ai fiori di sambuco e caratterizzata da una fragrante luppolatura. Una birra non filtrata dalla lieve opalescenza, dolcemente profumata e ricca di aromi floreali.
Abbinamento: Ideale da gustare come aperitivo o in accompagnamento a piatti con ingredienti delicati, profumi di erbe fresche e spezie leggere.
Temperatura di Servizio: 4-5° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5,3% vol.



BICCHIERE
Cilindrico

BLANCHE

ALTA FERMENTAZIONE

GRIMBERGEN BLANCHE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl BIÈRE BLANCHE



cod.11126



BICCHIERE
Cilindrico

Aroma: Intenso, fruttato e speziato
Gusto: Rinfrescante
Schiuma: Fine e cremosa
Retrogusto: Fruttato e agrumato
Descrizione: La Grimbergen Blanche è un'autentica bière blanche belga di abbazia. La doppia fermentazione le conferisce un gusto rinfrescante e un intenso aroma fruttato e speziato.
Abbinamento: Ottimo in abbinamento a frittiture di pesce, insalata di mare e formaggi freschi
Temperatura di Servizio: 4-5° C
Colore: Giallo
Alcol: 6%

BLANCHE DE NAMUR

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl BIÈRE BLANCHE



cod.05688



BICCHIERE
Cilindrico

Aroma: Piacevole e forte
Gusto: Speziato e fruttato
Schiuma: Persistente
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Una delle bianche più acclamate dagli esperti e non, la Blanche de Namur arriva in lattina per mantenere tutta la sua freschezza e gli aromi, protetta dalla luce e dalla temperatura esterna
Abbinamento: Ottima in abbinamento a frittiture, formaggi freschi e a pizze bianche, è ideale anche con dolci secchi
Temperatura di Servizio: 4-5° C
Colore: Opalescente
Alcol: 4,5% vol.

BLANCHE DE NAMUR

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl BIÈRE BLANCHE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod.17781

Aroma: Piacevole e forte
Gusto: Speziato e fruttato
Schiuma: Persistente
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: L'alta qualità e il know how le hanno conferito il titolo di migliore blanche al mondo. Una blanche che la brasserie Du Bocq ha voluto dedicare all'amata principessa "Blanche De Namur" divenuta poi regina di Svezia e Norvegia
Abbinamento: Ottima in abbinamento a frittiture di pesce, insalata di mare, formaggi freschi, pizze bianche a base di verdure. Ideale con tagliolini al limone o alle vongole. Da non escludere il suo accostamento ai dolci, in particolare pasticceria secca come biscotti o crostate
Temperatura di Servizio: 4-5° C
Colore: Opalescente
Alcol: 4,5% vol.



BICCHIERE
Cilindrico

BLANCHE DE NAMUR

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl BIÈRE BLANCHE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod.81919



GRIMBERGEN

ABBAYE FONDÉE EN - ABBEY FOUNDED IN

+1128+



Seguici su:

GRIMBERGENITALY

GRIMBERGEN

WWW.BIRRAGRIMBERGEN.IT

BEVI RESPONSABILMENTE

BLANCHE

ALTA FERMENTAZIONE

32 BIRRA CURMI

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl BIÈRE BLANCHE



cod. 37874



BICCHIERE
Calice da vino rosso

Aroma: Fruttato esotico, floreale, lieve acidità citrica, paglia, fieno, mollica
Gusto: Rinfrescante, lieve
Schiuma: Bianca, compatta, persistente
Retrogusto: Dolce, fruttato, rinfrescante e di cereale
Descrizione: Speziata e rinfrescante questa birra bianca speziata è ottenuta con farro e malto d'orzo di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia
Abbinamento: Cibi delicati come pesce o carne bianca, formaggi freschi a pasta molle
Temperatura di Servizio: 10 - 12° C
Colore: Giallo paglierino libero da solidi in sospensione, velato da lievito
Alcol: 5,8% vol.

32 BIRRA TRE+DUE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl BIÈRE BLANCHE



cod. 37876



BICCHIERE
Calice da vino rosso

Aroma: Agrume iniziale preponderante, in seguito erbaceo, floreale e fruttato
Gusto: Appena amaro dovuto alla combinazione di spezie e luppoli. Il fruttato riempie la bocca
Schiuma: Bianca, fine e persistente
Retrogusto: Erbaceo, floreale e fruttato
Descrizione: Birra chiara leggera, lievemente velata di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia
Abbinamento: Cibi profumati delicati e rinfrescanti oppure decisi che regge grazie al suo amaro
Temperatura di Servizio: Ambiente 8 - 10° C lasciare un po' "evadere" la birra dopo averla versata (si deve liberare dal suo eccesso di aroma)
Colore: Giallo paglierino leggermente velato
Alcol: 3,2% vol.

BALADIN BIRRA NAZIONALE BIANCA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl BIÈRE BLANCHE



cod. 37420



BICCHIERE
Calice a stelo lungo

Aroma: Equilibrio dei cereali, perfettamente bilanciati con le note agrumate e il piacevole amaro del luppolo
Gusto: Rinfrescante e appagante
Schiuma: Particolarmente fine e profumata
Retrogusto: Agrumato e speziato
Descrizione: Piccolo capolavoro di incastri tra i singoli elementi gustativi. Una birra pulita e beverina, resa semplicemente complessa dall'equilibrio dei suoi ingredienti
Abbinamento: Ottima con la mozzarella, si abbina con pesce crudo e grigliato, carni bianche, fritti leggeri di verdura, formaggi vaccini freschi e semi stagionati
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Giallo paglierino leggermente velato
Alcol: 5% vol.

PERONI BIRRA GRAN RISERVA BIANCA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl BIÈRE BLANCHE



cod. 63063



BICCHIERE
Calice a stelo lungo

Aroma: Fruttato e speziato, con un particolare sentore di chiodi di garofano
Gusto: Aromatico e fresco, piacevolmente beverina
Schiuma: Bianca e giustamente persistente
Retrogusto: Equilibrato tra la nota amarognola e la dolcezza, con numerosi ritorni di frutta secca tostata
Descrizione: Peroni Gran Riserva Bianca è una Weiss dal gusto aromatico e fresco, piacevolmente beverina. Prodotta nel rispetto dello stile birrario tradizionale ad alta fermentazione
Abbinamento: Secondi di agnello, grigliata di pesce
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Elegante biondo torbido grazie all'utilizzo di malto italiano chiaro
Alcol: 5,1% vol.



32 VIA DEI BIRRAI

Una filiera completamente italiana

La qualità non è mai casuale, ma è il risultato di metodo, ricerca e passione infinita.

Birre Gourmet uniche e di grande personalità



ALE/IPA/APA

ALTA FERMENTAZIONE

LAGUNITAS IPA

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
35,5 cl IPA



cod. 18271



BICCHIERE
Trappista

Aroma: Amara, resinosa
Gusto: Malto, caramello
Schiuma: Compatta e di colore bianco
Retrogusto: agrumi, resina, e leggere note di miele
Descrizione: Questa birra è caratterizzata da un bouquet intenso che si alterna tra note balsamiche di pino e di resina e agrumate di pompelmo. Si presenta come una birra equilibrata e di facile approccio, con un finale molto pulito e non eccessivamente lungo
Abbinamento: Pizza, primi piatti leggeri, carni bianche, formaggi anche piuttosto stagionati, salmone, cibo orientale
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Ambrato carico con riflessi aranciati
Alcol: 6,2% vol.

PORETTI 9 LUPPOLI

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ALTA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl IPA



cod. 44949



BICCHIERE
Pinta

Aroma: Agrumato
Gusto: Tipico delle birre Indian Pale Ale
Schiuma: Bianca e fine
Retrogusto: Amaro
Descrizione: Birra non filtrata ad alta fermentazione caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che le donano un aroma agrumato, e da un'abbondante luppolatura sia a fine bollitura sia a freddo, per esaltarne al massimo i profumi. Fra queste varietà di luppoli, i nostri mastri birrai hanno scelto il cascade coltivato in Italia
Abbinamento: Piatti decisi e strutturati come pasta alla norma, fiorentina, anatra alla pechinese, formaggi e salumi stagionati
Temperatura di Servizio: 3-6 °C
Alcol: 5,9% vol.

ALE/IPA/APA

ALTA FERMENTAZIONE

MORETTI GRAND CRU

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl ALE SPECIALE



cod. 52958



BICCHIERE
Calice a stelo lungo

Aroma: Note fruttate che ricordano la mela golden e di leggera speziatura di pepe bianco
Gusto: Bilanciato e armonico, morbido e rotondo
Schiuma: Candida, compatta, fine e persistente
Retrogusto: Note di miele e di caramello, finale sorretto da una piacevole e accennata acidità
Descrizione: La Birra Gran Cru nasce per celebrare i 150 anni di Moretti. Pensata per veri intenditori, regala un'esperienza gustativa unica ed è la compagna ideale per una cena o una serata speciale
Abbinamento: Pizza, barbecue, soprattutto costine di maiale, classici arrostiti abruzzesi, primi piatti con sughi ricchi, anche piccanti, salmone affumicato, lasagna e carni bianche speziate
Temperatura di Servizio: 8 - 10° C
Alcol: 6,8% vol.

CURIOSITÀ

ESTO YEAR

LA BIRRA È
LA TERZA BEVANDA
PIÙ POPOLARE
AL MONDO
DOPO L'ACQUA E IL TÈ.



KWAK

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl ALE



cod. 40518



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Speziato
Gusto: Maltato
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Dolce, caramellato
Descrizione: Ormai divenuta famosa in tutto il mondo e molto richiesta dalla clientela, la Kwak si presenta dolciastra, con un retrogusto amarognolo che spiazza
Abbinamento: Una birra che si sposa bene con formaggi a pasta molle magari presentati insieme ad una mostarda di frutta. Ottimo anche l'abbinamento a salumi affumicati
Temperatura di Servizio: 7-10° C
Alcol: 8,4% vol.

ORVAL TRAPPISTA

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl BELGIAN PALE ALE



cod. 35881



BICCHIERE
Pinta

Aroma: Di arancia dolce e frutta matura
Gusto: Complesso, inizialmente amaro
Schiuma: Bianca candida di buone dimensioni e persistenza
Retrogusto: Fruttato e agrumato
Descrizione: Stile unico dato dalla scelta dei malti (ne vengono usate tre varietà diverse), dai tipi di luppolo impiegati, fino alle particolari colture di lieviti autoctoni
Abbinamento: Primi piatti, carni bianche, frutti di mare, bbq e affumicati
Temperatura di Servizio: 6-10° C
Alcol: 6,2% vol.

HOBGOBLIN SESSION IPA

PAESE D'ORIGINE
INGHILTERRA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl IPA



cod. 36543



BICCHIERE
Pinta

Aroma: piccante e fresco
Gusto: intenso dato dalla luppolatura di frutta tropicale e agrumi
Schiuma: persistente
Retrogusto: acidulo e rinfrescante
Descrizione: birra leggera, beverina, rinfrescante
Abbinamento: pesce fritto, crostacei, molluschi e preparazioni di pesce in genere
Temperatura di Servizio: 8° - 10° C
Alcol: 3,4% vol.

HOBGOBLIN IPA

PAESE D'ORIGINE
INGHILTERRA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl IPA



cod. 07301



BICCHIERE
Pinta

Aroma: Tropicale
Gusto: Leggermente amaro
Schiuma: Compatta e persistente
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: La Hobgoblin IPA, rimane fedele alle sue tradizioni ancestrali attraverso l'utilizzo dei luppoli fuggles, golding e stiria e poi ampliati con l'aggiunta di alcuni potenti luppoli americani
Abbinamento: Antipasti, primi piatti, carni bianche
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Alcol: 5,3% vol.

ALE/IPA/APA

ALTA FERMENTAZIONE

MAISEL & FRIENDS IPA

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 18849

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl IPA

Aroma: Toffee, pino, agrumi
Gusto: Malti di caramella dolce, resina, limone, astringente
Schiuma: Bianca e cremosa
Retrogusto: Frutti di bosco e leggermente amaro
Descrizione: La India Pale Ale di Maisel & Friends è una birra complessa e molto gustosa, prodotta utilizzando diverse varietà di luppolo che le conferiscono particolari caratteristiche. Birra caratterizzata da una buona nota di amaro ma allo stesso tempo risulta piacevolmente fruttata.
Abbinamento: Si abbina bene con carne di maiale, anche alla brace, carni bianche saporite come un galletto alla griglia o allo spiedo, oppure un coniglio in porchetta.
Temperatura di Servizio: 5 - 7° C
Colore: Biondo ramato
Alcol: 6,3% vol.



BICCHIERE
Pinta americana shaker

FOUNDERS ALL DAY IPA

ALTA FERMENTAZIONE
35,5 cl IPA

Aroma: Intenso di fiori bianchi, miele ed agrumi
Gusto: Note di malto
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Intenso, in grado di farti ricordare a lungo
Descrizione: Una delle birre più bevute negli Stati Uniti, una session beer, ovvero una birra da accompagnamento, quotidiana, che si presenta molto bilanciata e delicatamente amara
Abbinamento: Carni rosse, grigliate di carne, fritto misto di verdure, funghi e carne
Temperatura di Servizio: 9-11° C
Colore: Ambrato chiaro
Alcol: 4,7% vol.

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI



cod. 53341

BICCHIERE
Calice a tulipano

BISCAYNE BAY TROPICAL

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI



cod. 18859

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl IPA

Aroma: Fruttato
Gusto: Leggermente Amaro
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Una Tropical IPA, ispirata a Miami, con spiccate note fruttate e tropicali, date dall'utilizzo dei luppoli Centennial, Mosaic, Strata Meridian e Simcoe. Particolarmente fresca e piacevole.
Abbinamento: Perfetta da aperitivo, si sposa bene con frittiture di pesce e finger food
Temperatura di Servizio: 5 - 7° C
Colore: Dorato
Alcol: 6% vol.



BICCHIERE
Pinta imperiale

SHIPYARD IPA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl IPA

Aroma: Agrumato
Gusto: Fresche note di limone
Schiuma: Bianca e persistente
Retrogusto: Limone e pompelmo
Descrizione: L'unione della migliore qualità di malto d'orzo con i luppoli americani, rendono la Shipyard Ipa una birra dissetante e audace allo stesso tempo
Abbinamento: Piatti leggeri a base di carni bianche, con contorni di verdure alla griglia o al vapore. Ottima con formaggi freschi a pasta molle
Temperatura di Servizio: 6 - 8° C
Colore: Dorato intenso
Alcol: 5% vol.

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI



cod. 18835

BICCHIERE
Pinta imperiale

SPECIALE

IPA

Tra i tanti effetti della rivoluzione della birra artigianale c'è la diffusione di un acronimo, conosciuto ormai da molti:

che sta ad indicare uno degli stili più influenti degli ultimi decenni, la cui nascita, quasi leggendaria, appartiene alla tradizionale cultura brassicola britannica, ma la cui riscoperta in tempi recenti è merito dei birrifici craft americani.



IPA MAISEL & FRIENDS

Una American IPA dal gusto rinfrescante e fruttato, con un finale leggermente amaro. Le sottili note di malto si mescolano con quelle agrumate.

grado alcolico: 6,3 %
stile: american IPA
fermentazione: alta
colore: ambrato

TROPICAL BAY - IPA

Una TROPICAL IPA, ispirata a Miami, con spiccate note fruttate e tropicali, date dall'utilizzo dei luppoli Centennial, Mosaic, Strata Meridian e Simcoe. Particolarmente fresca e piacevole.

grado alcolico: 6 %
stile: american IPA
fermentazione: alta
colore: dorato



ALL DAY

Una Session IPA dalle intense note profumate di agrumi, fiori e miele. I sentori di malto e di luppolo sono perfettamente bilanciati in un finale pulito.

grado alcolico: 4,7 %
stile: session IPA
fermentazione: alta
colore: ambrato chiaro

BREWRISE®
matter of style

#BREWRISESRL @BREWRISESRL BREWRISE.COM

ALE/IPA/APA

ALTA FERMENTAZIONE

32 AMBITA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl **BIONDA**



cod.37879



BICCHIERE
Calice da vino rosso

Aroma: Note erbacee dominanti accompagnate da agrumato delicato e sentori mielosi derivanti dal malto
Gusto: sensazioni scorrevoli per una facile beva, amaro evidente ma non troppo pronunciato con buona salivazione, equilibrio tra luppolo e malto, lunga persistenza in bocca
Schiuma: bianca, compatta e persistente
Retrogusto: freschezza del luppolo, leggera dolcezza, amaro delicato
Descrizione: birra chiara monoluppolo 100% italiana. Di pronta e facile beva, dal caratteristico finale luppolato. Il luppolo Brewer's Gold utilizzato viene coltivato sulle colline adiacenti al birrificio. Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia
Abbinamento: piatti freschi estivi mediterranei
Temperatura di Servizio: 8 - 10° C
Colore: giallo paglierino, libero da solidi in sospensione ma velato da lievito
Alcol: 4,5% vol.

32 OPPALE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **ALE LUPPOLATA**



cod.37873



BICCHIERE
Calice da vino rosso

Aroma: Caramello, toffee, erbaceo, fruttato
Gusto: Equilibrato tra caramello (metà anteriore della lingua) ed amaro pronunciato (metà posteriore della lingua)
Schiuma: Bianca, compatta, persistente, fine
Retrogusto: Amaro elegante, agrumato e leggera dolcezza
Descrizione: birra quotidiana, chiara molto luppolata di impostazione Belga (golden ale), di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia
Abbinamento: cibi grassi, sostanziosi
Temperatura di Servizio: ambiente 10-12°C, lasciare un po' "evadere" la birra dopo averla versata (si deve liberare dal suo eccesso di aroma)
Colore: giallo paglierino, libero da solidi in sospensione, eventualmente velato da lievito
Alcol: 5,5% vol.

BALADIN NAZIONALE AMBRATA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **IPA**



cod.37421



BICCHIERE
Calice da vino rosso

Aroma: profumi di frutta esotica e agrumi
Gusto: all'assaggio il lievito Baladin ne caratterizza il sapore armonizzando il cereale maltato e l'amaro del luppolo. Piacevolmente beverina lascia la bocca pulita pronta per il sorso successivo
Schiuma: bianca e fine
Retrogusto: amaro di luppolo
Descrizione: Una IPA tutta italiana con la riconoscibile interpretazione stilistica ed equilibrata di Baladin
Abbinamento: ottima per le grigliate di carne, gli hamburger, formaggi di media stagionatura
Temperatura di Servizio: 6° - 8° C
Colore: ambrato
Alcol: 5,5% vol.

BALADIN NAZIONALE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **BLOND ALE**



cod.20528



BICCHIERE
Calice da vino rosso

Aroma: delicato, con un perfetto equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate
Gusto: complesso dato dall'amaro del luppolo italiano, prodotto nei campi Baladin, che si bilancia perfettamente con le note dolci e agrumate
Schiuma: bianca e fine di buona persistenza
Retrogusto: complesso
Descrizione: birra artigianale 100% italiana, perfetta per chi ama bere bene e gustare sapori tutti made in Italy
Abbinamento: pizza, polpo con patate, ravioli, formaggi a pasta molle o mediamente stagionati
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: giallo intenso
Alcol: 6% vol.



BIRRA BALADIN NAZIONALE AMBRATA

Una IPA con la riconoscibile interpretazione stilistica ed equilibrata di Baladin.

- 🍷 Grado alcolico 5,5%
- 🍷 Grado Plato 12
- 🍷 Colore 23-25
- 🍷 Grado IBU 31-33



BIRRA BALADIN NAZIONALE BIANCA

Witbier (Blanche) all'italiana dal tipico colore giallo paglierino leggermente velato.

- 🍷 Grado alcolico 5%
- 🍷 Grado Plato 12,7
- 🍷 Colore 6-8
- 🍷 Grado IBU 8-10



BIRRA BALADIN NAZIONALE

Una Blonde Ale, un piccolo capolavoro di incastri tra i singoli elementi gustativi nelle due versioni, con e senza glutine.

- 🍷 Grado alcolico 6,5
- 🍷 Grado Plato 13,6
- 🍷 Colore 10-12
- 🍷 Grado IBU 30-32

ALE/IPA/APA

ALTA FERMENTAZIONE

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **ALE**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. **84370**

LA CHOUFFE GOLDEN ALE

Aroma: Dolce
Gusto: Dolce e asciutto
Schiuma: Fitta e persistente
Retrogusto: Fruttato
Descrizione: Una birra elegante, molto piacevole, che si fa bere con estrema disinvoltura. Assaggio importante, potente, piacevolmente alcolico, e allo stesso tempo equilibrato, specialmente nella lunga persistenza caramellata
Abbinamento: Pizza, primi piatti leggeri, carni bianche, formaggi anche piuttosto stagionati, salmone, coniglio cucinato con un bicchiere di Chouffe Blonde
Temperatura di Servizio: 8 - 10° C
Colore: Biondo dorato
Alcol: 8% vol.

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ALE**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. **89116**



ALTA FERMENTAZIONE
1,5 l **ALE**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. **84372**

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ALE**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. **05682**

ALE/IPA/APA

ALTA FERMENTAZIONE

CHOUFFE HOUBLON

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBEY IPA**

Aroma: Forte, fruttato e floreale
Gusto: Inizialmente dolce con chiusura amara
Schiuma: Bianca elegante
Retrogusto: Amaro
Descrizione: Un incrocio insolito tra lo stile IPA americano e lo stile belga. Una birra di corpo che nasconde bene i suoi 9 gradi di alcol, ma che comunque rimane equilibrata e rinfrescante
Abbinamento: Paste speziate o saporite, carni rosse, carni con salse saporite o speziate, formaggi stagionati o piccanti
Temperatura di Servizio: 9° C
Colore: Biondo
Alcol: 9% vol.



cod. **63054**



BICCHIERE
Calice a tulipano

MC CHOUFFE SCOTCH ALE

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **SCOTCH ALE**

Aroma: Forte e suadente
Gusto: Speziato
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Lieve ma persistente, speziato
Descrizione: Deliziosa birra dal gusto dolce, fin dal primo sorso denota toni caldi ed avvolgenti che alla fine svelano un carattere suadente e forte. Piacevoli le sfumature di banana, più chiare nel finale. Lunga e persistente, lascia intendere sapori di spezie aromatiche.
Abbinamento: Da abbinare a pizza, grigliate e formaggi stagionati, pesce affumicato e dolci a base di caffè o cioccolato
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Rosso Scuro
Alcol: 8% vol.

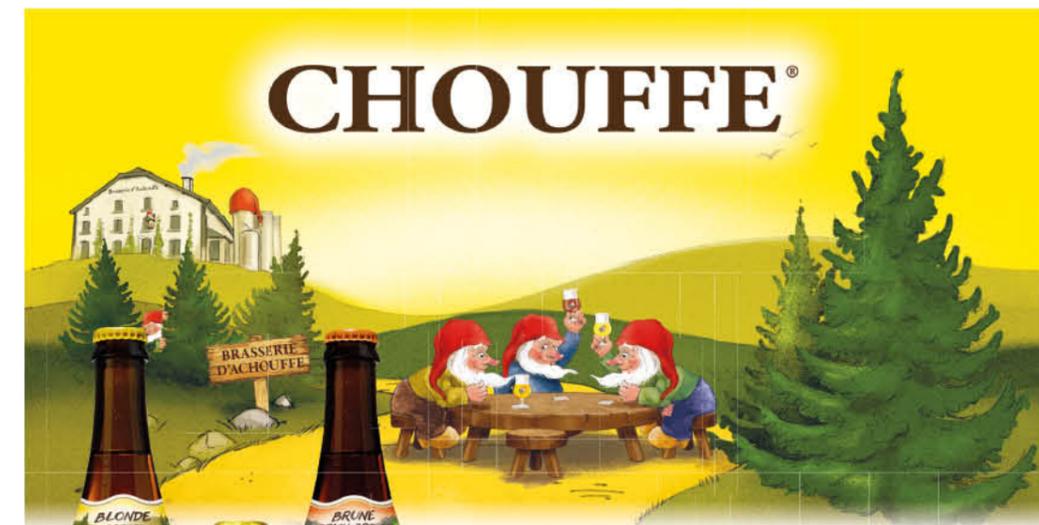
PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. **84371**



BICCHIERE
Trappista



LIBERA LO GNOMO
DENTRO DI TE

ALE/IPA/APA

ALTA FERMENTAZIONE

GUINNESS BLONDE IPA

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

ALTA FERMENTAZIONE
44 cl IPA



cod.19619

Aroma: Floreale, agrumato
Gusto: Morbido
Schiuma: Croccante, bianca e cremosa
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Guinness Blonde IPA è una birra rinfrescante e aromatica con grado alcolico contenuto, che la rende facile da bere. I sapori sono perfettamente bilanciati, in perfetto stile Guinness
Abbinamento: Pizza, preparazioni leggermente speziate, frittura mista di pesce
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Colore: Biondo oro
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Pinta imperiale

O'HARA WEST COAST

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl IPA

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

Aroma: Resinoso, agrumato
Gusto: Amaro
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Un'audace IPA in stile West Coast con aromi di luppolo di pino e agrumi, sottile dolcezza di malto e amaro rinfrescante. Perfetta per ogni occasione, una garanzia per soddisfare le papille gustative di tutti gli amanti del luppolo
Abbinamento: Si abbina egregiamente a secondi di carne bianca, pollo e selvaggina, con verdure grigliate o al vapore
Temperatura di Servizio: 5-7°C
Colore: Biondo
Alcol: 6,2% vol.



cod.18861



BICCHIERE
Pinta imperiale

ALE/IPA/APA

ALTA FERMENTAZIONE

SIERRA NEVADA CALIFORNIA IPA

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl SESSION IPA



cod.05687

Aroma: Pino e agrumi
Gusto: Dissertante e ricco di note luppolate
Schiuma: Bianca e costante
Retrogusto: Amaro
Descrizione: Birra leggera e gradevole, molto estiva e rinfrescante. Il nuovo metodo di distillazione del luppolo sul luogo del raccolto crea una birra unica e sensazionale, dalla forte caratteristica aromatica
Abbinamento: Perfetta con preparazioni di pesce, in particolare antipasti e primi ai frutti di mare
Temperatura di Servizio: 5-7°C
Colore: Biondo dorato
Alcol: 4,2% vol.



BICCHIERE
Pinta imperiale

SIERRA NEVADA PALE ALE

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

ALTA FERMENTAZIONE
35,5 cl AMERICAN PALE ALE



cod.40524

Aroma: Luppolato
Gusto: Morbido, amaro, ben equilibrato con sentori di mango e pompelmo
Schiuma: Aderente e persistente
Retrogusto: Armonico e secco
Descrizione: Nella sua produzione vengono impiegate generose quantità di luppolo cascade che le donano il suo fragrante profumo e aroma speziato
Abbinamento: Ottima con sushi, sashimi e crudité, ma anche con hamburger o panini gourmet
Temperatura di Servizio: 6-8°C
Colore: Ambrato
Alcol: 5,6% vol.

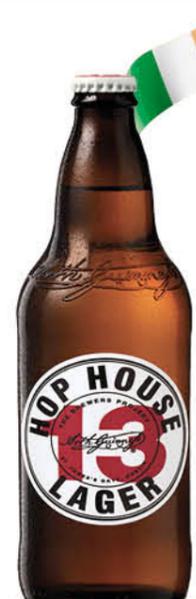


BICCHIERE
Pinta imperiale

GUINNESS HOP HOUSE 13

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER



cod.04941

Aroma: Fruttato con sentori di pesca e alibicocca
Gusto: Rinfrescante
Schiuma: Densa
Retrogusto: Sottili note di malto e luppolo. Finale secco
Descrizione: La Guinness Hop House 13 è una Lager a doppia luppoltatura, caratterizzata dall'utilizzo di 100% malto d'orzo irlandese, lievito utilizzato anche per la classica Guinness Stout, e una miscela di luppoli australiani e americani, che donano a questa birra un carattere unico
Abbinamento: Pizza, antipasti di verdure, formaggi freschi, insalate e carne rossa alla griglia
Temperatura di Servizio: 3,5-5,5°C
Colore: Ambrato
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

O'HARA IRISH PALE ALE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl PALE ALE

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

Aroma: Agrumato, tropicale, con note di pompelmo
Gusto: Morbido
Schiuma: Croccante, bianca e cremosa
Retrogusto: Amaro e persistente
Descrizione: La O'Hara Irish Pale Ale è contraddistinta dall'utilizzo del dry-hopping (luppoltatura a freddo). È caratterizzata da una facilissima bevibilità e scorrevolezza. Ottima come aperitivo per le sue note amarognole e rinfrescanti che stimolano l'appetito.
Abbinamento: Pizza, preparazioni leggermente speziate, frittura mista di pesce, carne di maiale e vitello e secondi di carne in genere.
Temperatura di Servizio: 7-9°C
Colore: Biondo
Alcol: 5,2% vol.



cod.23196



BICCHIERE
Pinta americana shaker

O'HARA STORMBUST IPA

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl NEW ENGLAND IPA



cod.07469

Aroma: Agrumato di frutta tropicale
Gusto: Morbido, molto fruttato e poco amaro
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Una vera New England Ipa. Chiamata anche Juicy per il suo forte aroma fruttato. Caratterizzata da un packaging accattivante e giovanile
Abbinamento: Perfetta da bere in purezza in una calda serata estiva. Si sposa bene con preparazioni di pesce, in particolare arrosto
Temperatura di Servizio: 6°C
Colore: Dorato
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Cilindrico basso

O'HARA STATE IPA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl AMERICAN IPA

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

Aroma: Fruttato
Gusto: Pieno e amaro
Schiuma: Compatta e aderente
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: La O'Hara State Ipa è una birra per intenditori, dal carattere forte ed intenso, sia nei profumi che nel sapore
Abbinamento: Ottima da aperitivo, da abbinare a formaggi semistagionati, ma anche verdure grigliate al vapore e carni bianche grigliate
Temperatura di Servizio: 6-8°C
Colore: Dorato
Alcol: 6% vol.



cod.07466



BICCHIERE
Cilindrico basso

ABBAZIA

ALTA FERMENTAZIONE

LEFFE BLONDE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBAZIA**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. **09561**

Aroma: Fruttato, leggermente speziato
Gusto: Rotondo, leggermente maltato
Schiuma: Abbondante, non fine
Retrogusto: Lievemente amaro
Descrizione: Leffe Blonde è un'autentica birra d'abbazia, dal gusto dolce e al contempo leggermente amaro, che si può assaporare in ogni momento della giornata. È la birra da degustazione per eccellenza: si abbina facilmente a molti piatti. Presente nei nostri store in due varianti: il formato da 33 cl e quello da 75 cl
Abbinamento: Pizza, salmone affumicato, carni rosse, formaggi, piatti marinati
Temperatura di Servizio: 7° C
Colore: Dorato
Alcol: 6,6% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

LEFFE BLONDE

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **ABBAZIA**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. **84373**

LEFFE ROUGE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBAZIA**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. **00719**

Aroma: Intenso di malto con note di caffè tostato e di agrumi canditi
Gusto: Pieno e vellutato
Schiuma: Corposa e persistente
Retrogusto: Erbaceo
Descrizione: Leffe Rouge è una birra corposa e morbida, dal gusto forte e dallo stile inconfondibile
Abbinamento: Pizza, primi e secondi piatti strutturati, carne rossa alla griglia, formaggi di lunga stagionatura
Temperatura di Servizio: 9 - 12° C
Colore: Ambrato
Alcol: 6,6% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

LEFFE ROUGE

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **ABBAZIA**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. **16674**

ABBAZIA

ALTA FERMENTAZIONE

LEFFE AMBREE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBAZIA**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. **62088**

Aroma: Speziato
Gusto: Malto tostato, lievemente luppolato
Schiuma: Densa
Retrogusto: Lievemente luppolato
Descrizione: La Leffe Ambree è una birra raffinata e delicata, caratterizzata da note di malto grigliato e sentori di buccia d'arancia
Abbinamento: Pizza, primi piatti con sughi di carne bianca o di verdure, secondi piatti di carne bianca
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Ambrato
Alcol: 6,6% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

LEFFE AMBREE

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl **ABBAZIA**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod. **23850**

GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBAZIA**

Aroma: Caramello, uvetta, malto
Gusto: Ampio
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Dolce con sentori di caramello
Descrizione: Il suo colore ambrato scuro è dovuto alla tostatura del malto che dona a questa birra sentori di caramello e liquirizia. In bocca è morbida ed è ideale per accompagnare pasti intensi. Perfetta anche da meditazione
Abbinamento: Ottima con formaggi semistagionati o stagionati da servire come fine pasto. Ideale in abbinamento a grigliate miste
Temperatura di Servizio: 8-9° C
Colore: Ambrato scuro
Alcol: 6,5% vol.



cod. **63060**



BICCHIERE
Calice a tulipano svasato

GRIMBERGEN BLONDE

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl **ABBAZIA**

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

Aroma: Frutta matura e aromi speziati di fiori di garofano
Gusto: Fruttato
Schiuma: Densa color crema
Retrogusto: Intenso ed equilibrato
Descrizione: Chamata la birra della fenice poichè, dopo le diverse sventure che i monaci dell'abbazia di Grimbergen dovettero subire, decisero che l'emblema fosse la fenice, animale che rappresenta la rinascita continua. Una birra d'abbazia autentica e dal gusto pieno
Abbinamento: Ottima in abbinamento ai crostacei, ad arrosti di pesce, carni bianche e formaggi semi stagionati
Temperatura di Servizio: 8-9° C
Colore: Dorato
Alcol: 6,7% vol.



cod. **77218**



BICCHIERE
Calice a tulipano svasato

ABBAZIA

ALTA FERMENTAZIONE

BIRRA TRAPPISTA

ESTD YEAR

LE TRE REGOLE

PER DEFINIRE UNA BIRRA TRAPPISTA:

- 1 - LA BIRRA DEVE ESSERE PRODOTTA ALL'INTERNO DI UN'ABBAZIA TRAPPISTA.
- 2 - LA PRODUZIONE, LA SCELTA DEI PROCESSI PRODUTTIVI E L'ORIENTAMENTO COMMERCIALE DEVONO DIPENDERE DALLA COMUNITÀ MONASTICA.
- 3 - I RICAVI DELLA PRODUZIONE DI BIRRA DEVONO ESSERE DIRETTI AL SOSTENTAMENTO DEI MONACI E ALLA BENEFICENZA

CHIMAY PREMIERE

ALTA FERMENTAZIONE
75 cl TRAPPISTA

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

Aroma: Dolce di caramello
Gusto: Setoso al profumo di albicocca, fruttato con aroma di luppolo
Schiuma: Compatta e cremosa
Retrogusto: Dolce/amaro
Descrizione: Dalla più antica ricetta fra le Chimay, inventata da padre Theodor dopo la seconda guerra mondiale, nasce questa birra speciale secondo il metodo tradizionale trappista. Una birra corposa, poco frizzante ed equilibrata, ideale con i formaggi. Una parte dei ricavi viene devoluta alle necessità della comunità o a opere sociali
Abbinamento: Ideale da abbinare a formaggi stagionati, ottima con carne alla griglia, hamburger o tagliata di manzo
Temperatura di Servizio: 10-12° C
Colore: Ambrato
Alcol: 7% vol.



cod. 77250

BICCHIERE
Trappista



Quello che contraddistingue le birre trappiste è il rispetto di minuziose regole produttive e di determinati valori etici, che si riflettono anche sul logo esagonale concesso in licenza dall'Associazione Internazionale Trappista con lo scopo di tutelare l'autenticità di questi prodotti. A Chimay, birrificio belga dell'Abbazia di Notre Dame de Scourmont, dal 1862 oltre al rispetto delle 3 regole fondamentali per denominare le proprie birre come prodotto autentico trappista, i monaci basano le proprie scelte produttive impartendo una rigida disciplina per continuare a mantenere viva la tradizione e la bontà nei loro prodotti

CHIMAY TAPPO BLU

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl TRAPPISTA

Aroma: Leggero sentore floreale
Gusto: Forte con una nota caramellata
Schiuma: Morbida, cremosa e persistente
Retrogusto: Marcato di luppolo amaro, prolungato
Descrizione: Nata come una birra di Natale, le caratteristiche che la contraddistinguono sono le spezie invernali in particolare la noce moscata. Da servire a chi desidera gusti intensi ed esperienze uniche, da proporre in abbinamento a formaggi a tendenza grassa
Abbinamento: Da fine pasto insieme a formaggi a pasta molle, tendenzialmente grassi, oppure è ideale con formaggi erborinati come Gorgonzola o Stilton
Temperatura di Servizio: 10-12° C
Colore: Scuro
Alcol: 9% vol.



cod. 12756



BICCHIERE
Trappista

CHIMAY TAPPO ROSSO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl TRAPPISTA

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

Aroma: Dolce di caramello
Gusto: Setoso al profumo di albicocca, fruttato con aroma di luppolo
Schiuma: Compatta e cremosa
Retrogusto: Dolce/amaro
Descrizione: Dalla più antica ricetta fra le Chimay, inventata da padre Theodor dopo la seconda guerra mondiale, nasce questa birra speciale secondo il metodo tradizionale trappista. Una birra corposa, poco frizzante ed equilibrata ideale con i formaggi. Il formato 33 è ideale per chi vuole uscire fuori dal coro e sorseggiare da solo una birra di altissima qualità
Abbinamento: Perfetta con polenta al formaggio, fontina, fonduta e con qualsiasi tipologia di formaggio a pasta semicotta. Ottimo l'abbinamento con il parmigiano o con il caciocavallo
Temperatura di Servizio: 10-12° C
Colore: Ambrato
Alcol: 7% vol.



cod. 12755

BICCHIERE
Trappista



BREWRISE®
matter of style

#BREWRISESRL @BREWRISESRL BREWRISE.COM CHIMAY.COM

ROSSE

ALTA FERMENTAZIONE

O'HARA IRISH RED

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl IRISH RED ALE

Aroma: Dolce e tostato
Gusto: Tostato e luppolato
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Lieve ma persistente
Descrizione: Un equilibrio perfetto tra il dolce e l'amaro dei malti utilizzati, con una nota distintiva che rende questa birra color rubino particolarmente morbida al palato
Abbinamento: Zuppe di cereali, spezzatini di carne, brasati, spaghetti all'amatriciana, formaggio di fossa
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Colore: Rosso rubino
Alcol: 4,3 % vol.



cod. 23195



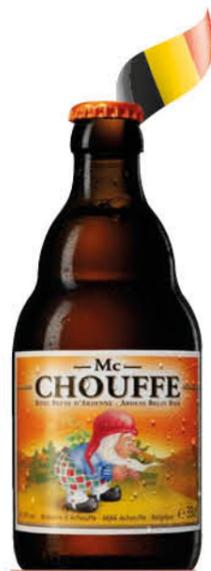
BICCHIERE
Pinta

MC CHOUFFE SCOTCH ALE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl ALE

Aroma: Forte e suadente
Gusto: Speziato
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Delicatamente amaro, equilibrato e molto gradevole
Descrizione: Si tratta di una sorta di scozzese belga, nel quale prevalgono note dei malti tipici delle Scotch Ale anglosassoni ma comunque prodotta con l'antica ricetta belga. Un bell'incrocio con dei risultati strabilianti, una birra da accompagnare carni strutturate o da bere in purezza dopo pasto per gustare tutte le sensazioni organolettiche che la caratterizzano
Abbinamento: Carni alla griglia, tagliata di manzo, arrosto di manzo
Temperatura di Servizio: 8-12°C
Colore: Rosso
Alcol: 8% vol.



cod. 89117



BICCHIERE
Trappista

STRONG BLONDE

ALTA FERMENTAZIONE

BELZEBUTH BLONDE

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl STRONG ALE

Aroma: Di cereali, spezie e frutta candita
Gusto: Attacco zuccherino che mette in risalto un sentore di banana, finale secco con una punta luppolata
Schiuma: Consistente
Retrogusto: Amaroagnolo
Descrizione: La Belzebuth Blonde è uno dei prodotti di punta dei birrifici francesi ed è dedicata agli amanti delle birre intense. È corposa e dolce allo stesso tempo, grazie ad un particolare ceppo di lievito che viene usato per la sua produzione, e ai tre diversi tipi di malto utilizzati
Abbinamento: Carni rosse e formaggi stagionati
Temperatura di Servizio: 6 - 8°C
Colore: Dorato
Alcol: 8,5% vol.



cod. 60112



BICCHIERE
Calice a tulipano

STOUT E SCURE

ALTA FERMENTAZIONE

GUINNESS WEST INDIES PORTER

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl PORTER

Aroma: Dolce con idea di caramello e cioccolato
Gusto: Cioccolato e caffè con note di malto tostato
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Morbido e dolce
Descrizione: Inventata nel 1801 per la necessità di trasportare una birra che dovesse resistere a 4-5 settimane di navigazione in climi tropicali fino alle Indie. Oggi la ricetta è stata rivista per rispondere ai gusti moderni, rendendola più dolce e ricca, dai sentori di cioccolato e caffè
Abbinamento: Eccellente in abbinamento a formaggi erborinati, si abbina bene ad una mousse al cioccolato fondente o comunque dessert nei quali cioccolato caffè e frutta secca giochino dei ruoli fondamentali. Si consiglia anche di berla in meditazione per assaporarne tutte le sfumature gusto-olfattive
Temperatura di Servizio: 8°C
Colore: Nero
Alcol: 6% vol.



cod. 56294



BICCHIERE
Calice a chiudere

GUINNESS DRAUGHT

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

ALTA FERMENTAZIONE
33 cl STOUT

Aroma: Intensa ed intrigante e richiama aromi di malto e caffè
Gusto: La dolcezza del malto bilancia perfettamente la punta amara del luppolo
Schiuma: Vigorosa
Retrogusto: Cremoso, vellutato e persistente
Descrizione: Con oltre due secoli di produzione della birra alle spalle, Guinness non ha bisogno di presentazioni. Una delle birre più amate al mondo, dal primo assaggio vellutato all'ultima goccia persistente, ogni sorso, scuro ed intenso, è un'esperienza sensoriale gratificante
Abbinamento: Brasati di manzo, agnello arrosto e dessert a base di cioccolato
Temperatura di Servizio: 8° - 10° C
Colore: rosso rubino intenso
Alcol: 4,2 % vol.



cod. 09192



BICCHIERE
Pinta

HOBGOBLIN STOUT

PAESE D'ORIGINE
INGHILTERRA

ALTA FERMENTAZIONE
50 cl STOUT

Aroma: malti tostati e cioccolato
Gusto: morbido e vellutato. Le note tostate di caffè e cioccolato già percepite al naso, seguono perfettamente anche durante la bevuta
Schiuma: compatta e persistente
Retrogusto: tostato e persistente
Descrizione: birra vellutata ma estremamente beverina, grazie alla sua contenuta gradazione alcolica
Abbinamento: piatti di carne, stufati, brasati, dolci
Temperatura di Servizio: 8°-10° C
Colore: Nero corvino
Alcol: 4,1% vol.



cod. 37867



BICCHIERE
Pinta

CURIOSITÀ STORICHE

NEL MEDIOEVO LA BIRRA FACEVA PARTE DELLA DIETA DI ALCUNI PAESI PER IL SUO RICCO CONTENUTO CALORICO E VALORI NUTRITIVI.

Accadeva soprattutto nel nord Europa. E in alcuni luoghi veniva servita ai pasti, preferita all'acqua di cui era più difficile garantire la purezza.



BASSA FERMENTAZIONE



ANALCOLICHE BASSA FERMENTAZIONE

MORETTI ZERO

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
3X33 cl ANALCOLICA



cod. 79579



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Note che ricordano la crosta di pane, la frutta gialla
Gusto: Gentile, morbido e fragrante
Schiuma: Bianca, fine e compatta
Retrogusto: Freschezza persistente
Descrizione: Una birra chiara, a bassa fermentazione, ottenuta miscelando sapientemente acqua, malto d'orzo e luppolo fiore selezionato con un aroma intenso, un corpo medio, un gusto bilanciato ed aromatico, leggera e piacevole da bere
Abbinamento: Da consumarsi anche lontano dai pasti e in abbinamento ai piatti della cucina mediterranea, è ideale infatti con focacce farcite, torte salate, insalate di pollo e frittate
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Tonalità oro

BECK'S BLU ANALCOLICA

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl ANALCOLICA



cod. 19416



BICCHIERE
Weiss

Aroma: Profumi freschi e pungenti del luppolo di Hallertau
Gusto: Deciso e limpido
Schiuma: Bianca e compatta
Retrogusto: Fresco
Descrizione: Beck's Blue ti offre il gusto pieno di Beck's ma senza alcol. Realizzata nel rispetto della legge tedesca della purezza, questa birra analcolica moltiplica le possibilità di poter godere di un momento Beck's. Bere responsabilmente, senza rinunciare al gusto
Abbinamento: Aperitivo insieme a degli stuzzichini, oppure dopo cena
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Giallo paglierino

HEINEKEN 0.0

PAESE D'ORIGINE
OLANDA

BASSA FERMENTAZIONE
3X33 cl ANALCOLICA



cod. 61560



BICCHIERE
Pinta

Aroma: Fruttato e rinfrescante
Gusto: Morbido, maltato e perfettamente bilanciato
Schiuma: Candida e fina
Retrogusto: Lievemente luppolato
Descrizione: Heineken 0.0 è la versione analcolica della famosa Lager olandese
Abbinamento: Carni bianche, carni rosse e pizza
Temperatura di Servizio: 3° C
Colore: Oro brillante

TOURTEL ANALCOLICA

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA

BASSA FERMENTAZIONE
3X33 cl ANALCOLICA



cod. 15909



BICCHIERE
Pinta

Aroma: Fresco e maltato
Gusto: Pieno e rinfrescante
Schiuma: Bianca e fine
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Realizzata rispettando tutte le fasi della produzione della birra, senza alcuna dealcolizzazione. Il processo produttivo è caratterizzato da una fermentazione speciale con un lievito dedicato che garantisce in maniera naturale lo sviluppo di un grado alcolico inferiore allo 0,5%
Abbinamento: Ottimo accompagnamento per il pasto di metà giornata, per godersi un momento di break dalla routine quotidiana da condividere e gustare in compagnia
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Giallo paglierino

GLUTEN FREE

BASSA FERMENTAZIONE

TENNENT'S GLUTEN FREE

PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **SENZA GLUTINE**



cod. **21703**

Aroma: Caratteristico di malto
Gusto: Fruttato con sentori di luppolo
Schiuma: Corposa
Retrogusto: Leggermente amaricante
Descrizione: Grazie ad una selezione di malti d'orzo scozzesi e ad un processo produttivo che permette di eliminare il glutine, conserva l'inconfondibile gusto originale
Abbinamento: Perfetta con la pizza o per un aperitivo con stuzzichini gluten free
Temperatura di Servizio: 7-9° C
Colore: Paglierino
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

PERONI GLUTEN FREE

BASSA FERMENTAZIONE
3X33 cl **LAGER SENZA GLUTINE**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

Aroma: Malto e cereali
Gusto: Equilibrato di luppolo e malto
Schiuma: Candida e moderatamente persistente
Retrogusto: Moderatamente amaro ma ben bilanciato
Descrizione: Birra italiana senza glutine, garantita dal marchio spiga barrata AIC, Associazione Italiana Celiachia. Prodotta con Malto 100% italiano tracciato in blockchain per permettere a tutti di scoprire l'origine ed il percorso del malto dentro ogni singola bottiglia
Abbinamento: Pizza senza glutine, pasta senza glutine, piatti della tradizione italiana senza glutine
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Giallo paglierino
Alcol: 4,7 % vol.



cod. **22594**



BICCHIERE
Colonna biconica

RISERVA AUREA SESSION GOLDEN ALE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **GOLDEN ALE**



cod. **23142**

Aroma: Fiori freschi
Gusto: Fresco, amaro, delicato
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Lievemente amaro
Descrizione: Bionda come le spighe dell'orzo del Salento, questa birra artigianale si caratterizza per l'elevata bevibilità e la moderata gradazione alcolica
Abbinamento: Pasta, pesce, pizza
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Dorato
Alcol: 5,3 % vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

RISERVA AUREA SESSION IPA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **SESSION IPA**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

Aroma: Intenso e penetrante
Gusto: Pieno
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Lievemente amaro
Descrizione: Ispirata alle migliore India Pale Ale, questa birra vi sorprenderà per i profumi floreali sprigionati dai migliori luppoli utilizzati in dry hopping per la sua produzione
Abbinamento: Sushi, pasta, pesce, pizza
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Ambrato chiaro
Alcol: 5 % vol.



cod. **23143**



BICCHIERE
Calice a tulipano



PASSIONE ED ESPERIENZA
DAL 1963 BIRRA SALENTO.

Nome semplice: un marchio che racconta il territorio. Là dove nasce il Negramaro e la vite è regina nascono queste birre artigianali italiane.

Tradizione e innovazione, teoria e pratica, sentimento e azione, sono gli ingredienti invisibili di una magica combinazione che versa nei bicchieri il frutto del lavoro di tre generazioni.



SENZA GLUTINE

Birra senza glutine per tutti coloro che non vogliono rinunciare al gusto bevendo una Gluten Free.



Una Golden Ale rinfrescante, facile da bere, ma con tutto il gusto di una birra ad alta fermentazione.



Ispirata alla miglior tradizione americana, questa session I.P.A. vi sorprenderà per il sentore fruttato ed il gusto moderatamente amaro e resinoso.

HERE'S TO THE SEEKERS

Cervezas San Miguel ci presenta per ciò che siamo davvero: un birrifico dalla visione globale, le cui birre ti permettono di scoprire nuovi orizzonti e arricchiscono la tua vita ogni giorno. San Miguel riflette il suo carattere spagnolo e tutta la sua personalità in tutto il mondo.

CERVEZAS
SanMiguel
SINCE 1890



CLASSIC LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

FISCHER TRADITION

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA

BASSA FERMENTAZIONE
65 cl LAGER



cod. 52594



BICCHIERE
Calice a tulipano

Aroma: Delicato e fruttato
Aroma: Spiccato sentore di malto e luppolo
Gusto: Bilanciato
Schiuma: Abbondante e persistente
Retrogusto: Secco con sentori speziati
Descrizione: La Fisher Tradition è una birra di grande bevibilità e di facile approccio grazie ad un corpo leggero. L'esclusivo processo di fermentazione a bassa temperatura, lungo e complesso, le conferisce un gusto morbido e unico, che la rende particolarmente apprezzata anche da un target femminile.
Abbinamento: Pizza, bolliti, arrosti e formaggi a pasta semicotta di media stagionatura
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Chiaro
Alcol: 6% vol.

SAN MIGUEL FRESCA

PAESE D'ORIGINE
SPAGNA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER



cod. 12773



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Intenso di cereali
Gusto: Leggermente fruttato, con toni morbidi di luppolo e malto
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Bilanciato con note di luppolo
Descrizione: Birra a bassa fermentazione, leggera e rinfrescante
Abbinamento: Ideale da servire fresca, sotto l'ombrellone, con una fetta di limone e degli snack
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Dorato
Alcol: 4,4 % vol.

SAN MIGUEL ESPECIAL

PAESE D'ORIGINE
SPAGNA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl PILSNER



cod. 05899



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Agrumato
Gusto: Corposo
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Bilanciato con una nota di cereali e luppolo
Descrizione: San Miguel Especial bilancia perfettamente l'amaro per creare una birra corposa con un sapore pulito, frizzante e fresco
Abbinamento: Ideale da aperitivo in accompagnamento a tapas, prosciutti e formaggi
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Dorato chiaro
Alcol: 5 % vol.

SAN MIGUEL TRADICION

PAESE D'ORIGINE
SPAGNA

BASSA FERMENTAZIONE
1 l LAGER



cod. 05898



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Intenso di cereali
Gusto: Rotondo e gradevole
Schiuma: Abbondante
Retrogusto: Bilanciato con note di luppolo
Descrizione: Prediletta per la sua freschezza e per il suo grande equilibrio, è ideale per ogni momento di relax
Abbinamento: Ideale da aperitivo, si sposa bene con tutti i piatti della cucina spagnola
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Giallo dorato
Alcol: 5 % vol.

BUDWEISER
Budvar



La Budweiser Budvar prodotta a České Budějovice, nella Repubblica Ceca, fin dal 1895 è una birra iconica dalla storia esclusiva.

Un'accurata selezione delle materie prime e il rispetto delle tradizioni assicurano l'unicità della birra di Budweiser Budvar conosciuta in tutto il mondo.

Luppolo Saaz integrale, una varietà 'nobile', coltivata da 700 anni nel nord-ovest del Paese;
Il malto chiaro coltivato nella regione morava di Haná;
Il ceppo del lievito nato con la fondazione del birrificio;
L'acqua dolce e cristallina da una falda acquifera pura.

La combinazione unica di questi ingredienti è il motivo per cui Budweiser Budvar Original lager ha ottenuto dall'UE lo status di Indicazione Geografica Protetta. C'è anche un altro ingrediente che distingue davvero questa birra: il tempo... Il lento e accurato processo di condizionamento



CLASSIC LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

PILSENER URQUELL

PAESE D'ORIGINE
REPUBBLICA CECA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **PILS**



cod. 11769



BICCHIERE
Flute

Aroma: Malto e grano, con note di caramello
Gusto: Pieno, intensamente luppolato
Schiuma: Abbondante e densa
Retrogusto: Amaro
Descrizione: La Pilsner è una birra unica per gusto e aroma. Prodotta con ingredienti di indiscussa qualità come l'orzo della Moravia, il luppolo Saaz e l'acqua purissima delle sorgenti locali. Il suo profumo richiama intensamente questi ingredienti, insieme a delicate note floreali
Abbinamento: Stracotti, brasati, stufati di carni rosse o bianche, salumi grassi e formaggi stagionati
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Dorato
Alcol: 4,4% vol.

BUD

PAESE D'ORIGINE
STATI UNITI

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod. 05543



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Delicato e rinfrescante
Gusto: Pulito
Schiuma: Fine ed abbondante
Retrogusto: Amaro
Descrizione: È una birra dallo stile giovane, leggero e rinfrescante, con poca quantità di luppolo, cosa che la rende particolarmente indicata per chi non gradisce il sapore forte del luppolo. Il processo di chiarificazione avviene sopra le schegge di legno di faggio, caratteristica che rende la birra particolarmente frizzante
Abbinamento: Pizza, torte salate, speck e formaggi dolci
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Giallo
Alcol: 5% vol.

BUDWEISER BUDVAR

PAESE D'ORIGINE
REPUBBLICA CECA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod. 85122



BICCHIERE
Colonna conica

Aroma: Luppolato
Gusto: Pieno e intensamente luppolato
Schiuma: Densa
Retrogusto: Delicatamente amaro
Descrizione: La birra originale di Budweiser in Repubblica Ceca, conosciuta in passato come la "birra dei re" della Boemia, risulta amabile ed equilibrata al palato, merito anche dei 90 giorni di maturazione. Nasce da ingredienti unici: i fiori femminili interi del luppolo di Žatec in Boemia, uno dei luppoli più pregiati in tutto il mondo e dai chicchi migliori di malto d'orzo della Moravia
Abbinamento: Ottima con la pizza, primi piatti leggeri e carni bianche
Temperatura di Servizio: 6 - 8° C
Colore: Dorato chiaro
Alcol: 5% vol.

BUDWEISER BUDVAR

PAESE D'ORIGINE
REPUBBLICA CECA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER**



cod. 14468

CLASSIC LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

ICHNUSA ANIMA SARDA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
66 cl **LAGER**



cod. 87234

Aroma: Piacevole con sentori di luppolo
Gusto: Moderatamente amara
Schiuma: Densa, bianca e consistente
Retrogusto: Leggermente amarognola
Descrizione: Attraverso la degustazione della birra Ichnusa la storia e il carattere della Sardegna possono essere percepiti anche da chi non vive il territorio, rivelandosi uno dei migliori prodotti italiani
Abbinamento: Ideale con grigliata di carne di maiale, piatti piccanti e saporiti. E' ottima anche in accompagnamento a formaggi semi stagionati
Temperatura di Servizio: 3-4° C
Colore: Bionda
Alcol: 4,7% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

ICHNUSA ANIMA SARDA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl **LAGER**



cod. 05013

ICHNUSA ANIMA SARDA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
2X33 cl **LAGER**



cod. 37697

Aroma: Piacevole con sentori di luppolo
Gusto: Moderatamente amara
Schiuma: Densa, bianca e consistente
Retrogusto: Leggermente amarognola
Descrizione: Attraverso la degustazione della birra Ichnusa la storia e il carattere della Sardegna possono essere percepiti anche da chi non vive il territorio, rivelandosi uno dei migliori prodotti italiani
Abbinamento: Ideale con grigliata di carne di maiale, piatti piccanti e saporiti. E' ottima anche in accompagnamento a formaggi semi stagionati
Temperatura di Servizio: 3-4° C
Colore: Bionda
Alcol: 4,7% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

ICHNUSA AMBRA LIMPIDA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
45 cl **LAGER**



cod. 22713

Aroma: Spiccata nota erbacea
Gusto: la presenza del riso dona rotondità e alleggerisce il tratto amaricante del luppolo
Schiuma: densa, bianca e consistente
Retrogusto: Leggermente amarognola
Descrizione: Alla usuale selezione di cereali e luppoli, Ichnusa Ambra Limpida aggiunge un tocco di riso, coltivato nella provincia di Oristano, per donare un gusto ancor più speciale e rimarcare la forte identità territoriale del brand
Abbinamento: Perfetta per gli aperitivi estivi e per accompagnare formaggi di media stagionatura
Temperatura di Servizio: 3 - 4° C
Colore: Ambrato
Alcol: 5 % vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

CLASSIC LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

CORONA EXTRA

PAESE D'ORIGINE
MESSICO

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod. 23848

Aroma: Luppolato
Gusto: Decisamente neutro, leggermente secco
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Leggermente dolce/amaro
Descrizione: Ideale da aperitivo, questa birra viene anche utilizzata per la creazione di cocktail
Abbinamento: Pizza ai frutti di mare, frittiture di pesce, formaggi a pasta filata come mozzarella
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Paglierino
Alcol: 4,6% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

CORONA EXTRA

PAESE D'ORIGINE
MESSICO

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod. 12749

HEINEKEN SILVER

PAESE D'ORIGINE
PAESI BASSI

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER**



cod. 18646

Aroma: Profumi vegetali, dominati dal luppolo
Gusto: Brillante e con un retrogusto piacevole e delicato
Schiuma: Fine e cremosa
Retrogusto: Delicato
Descrizione: Il processo di maturazione a -1° esalta il gusto extra rinfrescante, brillante ma delicato di questa birra. Una lager caratterizzata da un grado alcolico moderato con una piacevole amarezza ed un gusto rinfrescante
Abbinamento: Ideale da bere da sola come aperitivo, ma anche in accompagnamento a risotti, primi piatti leggeri o pizza
Temperatura di Servizio: 3 - 4° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 4% vol.



BICCHIERE
Colonna conica

KRONENBURG 1664 BLANC

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod. 23604

Aroma: Agrumato
Gusto: Agrumato e fruttato
Schiuma: Fine
Retrogusto: Speziato
Descrizione: Raffinata ed elegante è in grado di soddisfare palati esigenti ed accompagnare cibi più ricercati
Abbinamento: Insalate, frittura di pesce, pesce alla griglia
Temperatura di Servizio: 3-6° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Cilindrico basso

CLASSIC LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

MORETTI FILTRATA A FREDDO

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl LAGER



cod.06018

Aroma: Elegante nota fruttata e di fiori bianchi
Gusto: Fresco, dissetante, bilanciato, dall'amarezza gradevole
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Lievemente amaro
Descrizione: Birra chiara dalla personalità unica. Grazie ad un processo di filtrazione a freddo unico nel suo genere, la birra viene portata fino ad una temperatura di -1°C, il risultato è una birra facile da bere, dal bilanciato grado di amarezza e intensamente dissetante
Abbinamento: Ideale da aperitivo in accompagnamento a finger food, ma anche insalatone gourmet e primi piatti leggeri di pesce
Temperatura di Servizio: 3° C
Colore: Paglierino brillante
Alcol: 4,3 % vol.



BICCHIERE
Pinta

MORETTI FILTRATA A FREDDO

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl LAGER



cod.37744

X-MARK CANNABIS

PAESE D'ORIGINE
PAESI BASSI

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER



cod.38024

Aroma: note erbacee, quasi balsamiche, spiccano in maniera prepotente e si percepiscono sia la canapa che l'erbaceo del luppolo
Custo: Amaro
Schiuma: Persistente
Retrogusto: Secco e aromatico
Descrizione: birra con infusione di estratto di canapa
Abbinamento: sushi, piatti speziati, formaggi morbidi ed erborinati
Temperatura di Servizio: 5-7° C
Colore: Biondo limpido
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Pinta americana

KAISERDOM PILSENER

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
11 PILSNER



cod.23485

Aroma: Erbaceo
Gusto: Maltato
Schiuma: Bianca
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Una birra estremamente leggera adatta alle giornate estive. Risulta amara e al tempo stesso fresca
Abbinamento: Piatti leggeri come insalate di pollo o di pasta, pizza, pesce grigliato
Temperatura di Servizio: 3° - 4° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 4,9% vol.



BICCHIERE
Colonna Conica



40

Kaiserdom®

Bamberger Spezialitäten Brauerei

Il birrificio bavarese Kaiserdom ha una storia secolare ed ha celebrato recentemente il suo 300° anniversario.

Oggi esporta in tutto il mondo, mantenendo però saldi valori e tradizione. Negli anni la famiglia Wörner ha voluto orientarsi verso la produzione sostenibile, focalizzando la sua attenzione sulla riduzione delle emissioni di CO2, l'utilizzo di fonti energetiche alternative e con l'impiego di materie prime regionali.

La pregiata latta in acciaio è pensata per la condivisione e convivialità

Kaiserdom



TIPOLOGIA: Pils

NAZIONE: Germania

GRADO ALCOLICO: 4,9%

FERMENTAZIONE: Bassa

Un'ouverture fresca e frizzante seguita da un corpo sottile e maltato con un aroma pieno di luppolo. Il finale rilascia un amaro di lunga durata e una dolcezza leggermente fruttata.

COLORE:



IBU: 33



FORMATO: 1 L

LUPPOLO



MALTO



CLASSIC LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **PILSNER**

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. **15392**

BECK'S BIRRA

Aroma: Profumo lievemente luppolato
Gusto: Semplice equilibrata e beverina
Schiuma: Fine e cremosa
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Considerata la birra tedesca più famosa al mondo. Viene prodotta ancora oggi con soli 4 ingredienti: acqua, malto, luppolo e lievito. Risulta amara e al tempo stesso fresca, grazie ai lieviti selezionati dai mastri birrai. Ha un profumo pungente, caratteristico sentore di erba appena tagliata, con un aroma più agrumato sul finale
Abbinamento: Ideale da bere da sola come aperitivo, ma anche in accompagnamento a risotti, primi piatti leggeri o pizza
Temperatura di Servizio: 3°-4° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Colonna conica

BASSA FERMENTAZIONE
60 cl **PILSNER**

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. **36308**

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **PILSNER**

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. **23847**

CLASSIC LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

QUILMES

PAESE D'ORIGINE
ARGENTINA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod. **73944**



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Leggermente maltato
Gusto: Cereale
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Amaro
Descrizione: Tra le birre più famose dell'America Latina, non a caso sull'etichetta campeggia lo slogan "Argentina's favorite beer". Nasce da ingredienti naturali di alta qualità: il luppolo della Patagonia, l'orzo maltato della Pampa e dalle acque purissime delle Ande. È una birra lager dal gusto fresco ed originale, da bere in ogni momento della giornata
Abbinamento: Carni alla griglia, verdure cotte al vapore, pesci al vapore o alla griglia, formaggi e salumi poco stagionati
Temperatura di Servizio: 5-6° C
Colore: Paglierino
Alcol: 4,9% vol.

PAULANER MÜNCHNER HELL

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod. **67216**



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Intenso
Gusto: Fresco, acidulo che sviluppa in bocca un sapore maltato
Schiuma: Di giusta persistenza
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Birra altamente beverina, si tratta di una classica monacense bavarese. Ideale come aperitivo, o a tutto pasto per chi preferisce la birra al vino
Abbinamento: Bruschette, zuppe di legumi e cereali, arrosti di volatili, pesce e carni bianche, formaggi a pasta semidura e dura, formaggi erborinati
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Biondo
Alcol: 4,9% vol.

GREVENSTEINER ORIGINAL

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER**



cod. **04917**



Aroma: Di caramello con un lieve tocco di miele, mandorle tostate e freschi sapori di frutta
Gusto: Una leggera nota amara, unita a un sapore nocciolato, preannuncia un finale deciso
Schiuma: Morbida
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: La Grevensteiner Original è una birra non filtrata, di grande bevibilità e piacevolezza, prodotta con materie prime di alta qualità: acqua di sorgente dolce e luppolo appena raccolto e subito lavorato.
Abbinamento: Pizza, formaggi stagionati e speziati, salumi grassi, stracotti, brasati e carni bianche
Temperatura di Servizio: 8-9° C
Colore: Ambrato
Alcol: 5,2% vol.

HB DUNKEL

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER**



cod. **15609**



Aroma: Fruttato e caramellato
Gusto: Maltato e luppolato
Schiuma: Abbondante e bianchissima
Retrogusto: Fruttato
Descrizione: Prodotta secondo il metodo tipico di Monaco "Munchner Art". Una birra scura tradizionale e antica, ma dal gusto originale e moderno
Abbinamento: Antipasti freddi e caldi, primi piatti con salse, pesce, carni bianche arrosto e rosse poco grasse, formaggi a media e lunga stagionatura ma non piccanti
Temperatura di Servizio: 6-7° C
Colore: Scuro
Alcol: 5,5% vol.

BICCHIERE
Calice a chiudere

CLASSIC LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

STELLA
ARTOIS

STELLA
ARTOIS

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

BASSA FERMENTAZIONE
66 cl LAGER

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

PAESE D'ORIGINE
BELGIO



cod.09559

Aroma: Luppolato
Gusto: Distintivo e decisamente amaro
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Amaro e secco
Descrizione: Stella Artois è una Premium Lager di grandissima qualità, grazie all'utilizzo di ingredienti interamente naturali: acqua, malto, luppolo, lievito, grano non maltato, e ai migliori processi di miscela e di fermentazione. Una birra deliziosa, piacevolmente dissetante e fresca nell'aroma
Abbinamento: Pizza, insaccati, grigliate di pesce o di carne, coniglio alle prugne o con un'insalata sfiziosa
Temperatura di Servizio: 4° C
Colore: Dorato
Alcol: 5,2% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere



cod.03660

TENNENT'S
1885 LAGER

TENNENT'S
EXTRA

PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl PREMIUM LAGER

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl STRONG LAGER

PAESE D'ORIGINE
SCOZIA



cod.24688



BICCHIERE
Calice a tulipano

Aroma: Luppolo
Gusto: Aromatico
Schiuma: Bianca, fine e persistente
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Dai sapori robusti e maltati, la Lager racchiude in sé la perfetta combinazione tra luppolo amaro e fruttato. Il suo gusto aromatico e bilanciato ricorda i sapori autentici della Scozia
Abbinamento: Ideale come aperitivo o a tutto pasto
Temperatura di Servizio: 7-9° C
Colore: Biondo dorato
Alcol: 5% vol.

Aroma: Fruttato
Gusto: Aromatico
Schiuma: Bianca, fine e persistente
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Una lager forte con uno spirito coraggioso. Fiera del suo forte carattere, rimane però sorprendentemente amabile. Ha un pizzico di sapore fruttato ed un retrogusto amaro, ma che rimane chiaro
Abbinamento: Ideale come aperitivo o a tutto pasto
Temperatura di Servizio: 7-9° C
Colore: Biondo intenso
Alcol: 9% vol.



cod.12754



BICCHIERE
Pinta



ESTD 1556
TENNENT'S
AUTHENTIC EXPORT
WELLPARK BREWERY, GLASGOW



1885 LAGER

Dai sapori robusti e maltati, la Lager racchiude in sé la perfetta combinazione tra luppolo amaro e fruttato. Il suo gusto aromatico e bilanciato ricorda la favolosa Scozia.



EXTRA

Una lager forte con uno spirito coraggioso, rimane però sorprendentemente amabile. Ha un pizzico di sapore fruttato ed un retrogusto amaro, ma che rimane chiaro.



INDIA PALE ALE

Una IPA distintamente britannica: una miscela di sentori di malto, note fruttate, ed un carattere luppolato ed incisivo. Di corposità medio/alta, con il classico retrogusto IPA.



GLUTEN FREE

La Gluten Free contiene il gusto classico del malto, l'amarezza dell'originale 1885 Lager, ma senza le proteine che le persone che seguono una dieta senza glutine devono evitare.



CLASSIC LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

PORETTI 8 LUPPOLI

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **PILSNER**



cod. 23602



BICCHIERE
Cilindrico

Aroma: Leggermente luppolato
Gusto: Corpo medio
Schiuma: Fine
Retrogusto: Leggermente amarognolo
Descrizione: Una pilsner composta da soli 3 ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. E' caratterizzata da un sapore deciso e leggermente amaro.
Abbinamento: Ideale con le grigliate di pesce o un risotto ai frutti di mare
Temperatura di Servizio: 5-6° C
Colore: Dorato
Alcol: 4,6% vol.

MESSINA VIVACE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl **LAGER FILTRATA**



cod. 01273



BICCHIERE
Colonna conica

Aroma: Fruttato con delicate note agrumate
Gusto: Rinfrescante con delicate note agrumate
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Maltato e luppolato
Descrizione: Birra Messina Vivace è il risultato di una sfida che mette d'accordo tradizione e innovazione: nata per soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più consapevole di ciò che desidera, offre una esperienza dal gusto meravigliosamente rinfrescante, impreziosita da un design unico e dalla forte personalità. La sua ricetta esclusiva vanta ingredienti di qualità come il malto d'orzo, il granturco, l'estratto di limone siciliano. È prodotta con un luppolo aromatico dai sentori fruttati che, aggiunto a fine cottura, conferisce a questa birra una fresca aromaticità
Abbinamento: Aperitivo, pizza
Temperatura di Servizio: 3-5° C
Colore: Giallo chiaro brillante
Alcol: 4,5% vol.

MESSINA CRISTALLI DI SALE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl **LAGER**



cod. 37742



BICCHIERE
Pinta americana shaker

Aroma: Floreale e fruttato
Gusto: Morbido, fine ed equilibrato
Schiuma: Compatta e persistente
Retrogusto: Fresco e pulito
Descrizione: Una lager con l'aggiunta di cristalli di sale siciliano, un mix di ingredienti che donano equilibrio e grande freschezza. Già l'etichetta evoca le saline, il mare e una terra di incroci di popoli e culture. Una birra diversa ma facile da bere
Abbinamento: Ottimo l'abbinamento con mozzarella di bufala, caciotta o caprino fresco. Ideale con una pizza bianca a base di verdure o con crostacei
Temperatura di Servizio: 3-5° C
Colore: Dorato
Alcol: 5% vol.

MESSINA CRISTALLI DI SALE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER**



cod. 01276



CLASSIC LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

MENABREA 150° ANNIVERSARIO

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
66 cl **PREMIUM LAGER**



cod.04353

Aroma: Floreale e fruttato
Gusto: Pieno e raffinato
Schiuma: Aderente e persistente
Retrogusto: Amaro gnolo
Descrizione: Prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Alpi biellesi conferiscono un gusto pieno e raffinato. Birra molto equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.
Abbinamento: Crostacei, pesce, pizza e verdure
Temperatura di Servizio: 6 - 8° C
Colore: Paglierino
Alcol: 4,8% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

MENABREA 150° ANNIVERSARIO

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **PREMIUM LAGER**



cod.73939

MENABREA ARTE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **PILS**



cod.03535

Aroma: Intenso
Gusto: Notevole e floreale, rimane secco sul finale
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Leggermente luppolato
Descrizione: Il suo aroma floreale con finale secco e pulito la rende adatta a qualsiasi abbinamento. Un packaging moderno e seducente che permette di mantenere inalterati gli aromi di questa birra
Abbinamento: Ideale con carni bianche arrosto, si abbina anche molto bene ad una grigliata di pesce. Perfetta con ogni tipo di pizza
Temperatura di Servizio: 6-7° C
Colore: Giallo oro
Alcol: 5,2% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

TEMPERATURA DI SERVIZIO

ESTD YEAR

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO
INFLUISCE IN MODO CONCRETO
SULL'AROMA E IL GUSTO DELLA BIRRA.

*Se qualcosa non va
nella temperatura,
si vede dalla schiuma.*

BIRRE CHIARE E LEGGERE
DEVONO ESSERE SERVITE TRA 15 - 8° C.

BIRRE ALE E STOUT
DEVONO ESSERE SERVITE FINO A 10° C.

BIRRE TRAPPISTE E LE ABBAZIE
DEVONO ESSERE SERVITE FINO A 13° C.

CLASSIC LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

RAFFO

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod.37499

Aroma: Fruttato con nota prevalente di banana
Gusto: Lager dal corpo morbido e dal gusto secco molto rinfrescante, con appena una punta di amaro nel finale
Schiuma: Densa e compatta
Retrogusto: Corto
Descrizione: Nasce a Taranto nel 1919 ed è prodotta oggi come allora con la stessa ricetta e con lo stesso orgoglio, arricchita con orzo di Puglia
Abbinamento: Crudi di mare, frisedde, riso patate e cozze, giuncata pugliese, carni bianche, puccia
Temperatura di Servizio: 3-5° C
Colore: Giallo paglierino
Alcol: 4,7% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

RAFFO GREZZA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
45 cl **LAGER NON FILTRATA**



cod.37500

Aroma: Maltato e sul finale note luppolate
Gusto: Rotondo
Schiuma: Persistente
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Nasce da uno speciale processo produttivo, la Lavorazione Grezza, per una lager non filtrata e arricchita con cereali di Puglia non raffinati
Abbinamento: Crudi di mare, orecchiette con cime di rapa, bombette pugliesi, focacce e pizze saporite
Temperatura di Servizio: 7-10° C
Colore: Dorato con una leggera velatura
Alcol: 4,8% vol.



BICCHIERE
Pinta

KOZEL DARK

PAESE D'ORIGINE
REPUBBLICA CECA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **DARK LAGER**



cod.10634

Aroma: Tostato che evoca note di caffè e cioccolato
Gusto: Intenso e corposo
Schiuma: Persistente
Retrogusto: Amaro dato dal profumato luppolo ceco
Descrizione: Una Lager scura che ti sorprenderà con la sua morbidezza, è costituita da 4 diversi tipi di malto per un colore unico
Abbinamento: Adatta a molteplici occasioni di consumo, carni bianche, carni rosse, salumi, formaggi e dolci
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Bruno scuro
Alcol: 3,8% vol.



BICCHIERE
Boccale

KOZEL PREMIUM LAGER

PAESE D'ORIGINE
REPUBBLICA CECA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod.10633

Aroma: Delicato aroma di malto e luppolo
Gusto: Ricco e bilanciato, con leggere note di malto e luppolo
Schiuma: Candida, densa e soffice, di ottima persistenza
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Viene prodotta seguendo la ricetta originale e con doppia decozione, come da metodo tradizionale dei mastri birrai Cechi, questa puro malto nasce dalla sapiente miscela di 3 malti selezionati e del luppolo pregiato Czech Noble, che le conferiscono un gusto bilanciato e un piacevole aroma
Abbinamento: Grigliata di carne, carni bianche e rosse, formaggi, sughi saporiti
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 4,6% vol.



BICCHIERE
Boccale

CLASSIC LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

PERONI GRAN RISERVA ROSSA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **VIENNA STYLE**



cod. 14126



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Note di malto e caramello
Gusto: Corposo e allo stesso tempo facile da bere, dal caldo aroma di malto e caramello conferito dal processo produttivo tradizionale di "tripla decozione"
Schiuma: Color nocciola
Retrogusto: Leggermente amaricante
Descrizione: Le caratteristiche distintive di Peroni Gran Riserva Rossa, fatta in Italia con Malto 100% Italiano, si ottengono mediante un lungo e complesso processo di produzione che dà vita ad un prodotto di altissima qualità
Abbinamento: Pizza, hamburger e zuppe farcite
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Rosso rubino grazie all'utilizzo di malto italiano ambrato
Alcol: 5,2% vol.

PERONI GRAN RISERVA PURO MALTO

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **PREMIUM LAGER**



cod. 15363



BICCHIERE
Calice a tulipano

Aroma: Delicato con prevalenza di note di malto e fini note di luppolo aromatico
Gusto: Pieno e rotondo, caratterizzato da un aroma delicato con note di cereali tostati e luppolo aromatico
Schiuma: Compatta e cremosa
Retrogusto: Amaro finale ma non persistente
Descrizione: Le caratteristiche di Peroni Gran Riserva Puro Malto, fatta in Italia con Malto 100% Italiano, si ottengono mediante un lungo processo produttivo per dar vita ad un prodotto di altissima qualità. La decisa presenza di amaro fine e non persistente compensa la dolcezza del malto, dando vita ad un prodotto di alta qualità e facile da bere
Abbinamento: Ideale con pasta, risotti, carni bianche, pesce
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Oro puro e brillante
Alcol: 5,2% vol.

PERONI CAPRI

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **PILS**



cod. 22632



BICCHIERE
Pinta

Aroma: Limone e foglie di ulivo
Gusto: Leggero e fragrante
Schiuma: Fine
Retrogusto: Pulito
Descrizione: Nasce per celebrare il legame tra la birra premium italiana icona di stile e una delle mete estive più sognate al mondo. E' un simbolo dell'estate italiana
Abbinamento: Ideale per aperitivo abbinato a bruschette, frittate, insalate, spiedini di mare e grigliate di pesce
Temperatura di Servizio: 3-5° C
Colore: Giallo paglierino
Alcol: 4,2% vol.

PERONI PERONCINO

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
25 cl **PREMIUM LAGER**



cod. 67553



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Cereali e malto tostato
Gusto: Secco e rinfrescante, con giusto bilanciamento di malto e mais
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Peroncino, con la piccola bottiglia da 25 cl, è la birra ideale per un aperitivo di gusto. Elegante e ricercata grazie alle sue linee morbide e sinuose. Dal gusto frizzantino e rinfrescante grazie ad un attento bilanciamento dei suoi ingredienti: il malto e il mais entrambi 100% italiani.
Abbinamento: Perfetta per l'aperitivo da gustare con formaggi freschi e salumi poco stagionati, sfiziosi finger food di verdure e pizza
Temperatura di Servizio: 4 - 6° C
Colore: Giallo Oro
Alcol: 4,7% vol.

CLASSIC LAGER

BASSA FERMENTAZIONE

PERONI CRUDA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER**



cod. 01082



BICCHIERE
Pinta

Aroma: Floreale, agrumato, speziato
Gusto: Fresco, genuino e autentico
Schiuma: Cremosa e morbida
Retrogusto: Piacevole amarognolo di luppoli
Descrizione: Una lager non pastorizzata e microfiltrata a basse temperature per preservare il gusto fresco, genuino e autentico degli ingredienti accuratamente selezionati. Non essendo pastorizzata, viene infatti costantemente tenuta a basse temperature lungo tutto il processo produttivo.
Abbinamento: Aperitivi, salumi e formaggi freschi, pizza, panini gourmet, piatti dai sapori semplici
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Giallo paglierino
Alcol: 4,7% vol.

CARLSBERG PILSNER

PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod. 38217



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Erbaceo e resinoso proveniente dalle selezionate varietà di luppoli utilizzati
Gusto: L'amaro viene equilibrato dalla naturale dolcezza del malto d'orzo, che conferisce delle caratteristiche note di cereale e crosta di pane
Schiuma: Densa e cremosa
Retrogusto: Di pane tostato
Descrizione: Composta di solo malto, le sue caratteristiche organolettiche le permettono di distinguersi come una birra elegante e raffinata
Abbinamento: Carni grigliate e formaggi freschi
Temperatura di Servizio: 8° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 5% vol.

AROMATIZZATE

BASSA FERMENTAZIONE

TENNENT'S INDIA PALE ALE

PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **IPA**



cod. 45543



BICCHIERE
Pinta imperiale

Aroma: Agrumato
Gusto: Agrumato ed erbaceo
Schiuma: Fine
Retrogusto: Luppolo
Descrizione: Moderatamente frizzante e dal corpo scorsivo e dissetante, a dispetto della gradazione alcolica comunque importante
Abbinamento: Fish & chips, salmone affumicato, carne di Angus, hamburger
Temperatura di Servizio: 8-12° C
Colore: Ambrato intenso
Alcol: 6,2% vol.

DESPERADOS TEQUILA

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER SPECIALE**



cod. 48732



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Trasgressivo
Gusto: Tendente al dolce, aromatizzata alla tequila
Schiuma: Persistente
Retrogusto: Dolce
Descrizione: Per coloro che amano il gusto della birra, ma anche quello della tequila, è apprezzata soprattutto da una clientela più giovanile, avendo un profilo gusto olfattivo delicato e fresco al palato. Da anni il birrifico collabora con street artists, tattoo, skateboarders, tanto da aver creato un festival così da essere una birra sempre attuale e inserita nel mondo di oggi
Abbinamento: Salumi e formaggi giovani, pasticceria, biscotteria, frutta secca. Ideale anche con pasti etnici come cibo messicano, sushi o sashimi
Temperatura di Servizio: 4-5° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5,9% vol.

AROMATIZZATE

BASSA FERMENTAZIONE

DREHER LIMONE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
3 x 33 cl **RADLER**



cod. **10363**



BICCHIERE
Pinta

Aroma: Agrumato
Gusto: Fresco e rinfrescante
Schiuma: Fine
Retrogusto: Agrumato
Descrizione: Dreher lemon radler è l'unione di birra dreher (40%) e succo di limone. Un mix frizzante, leggero ed equilibrato, perfetto per rinfrescarsi in modo naturalmente buono.
Abbinamento: Ideale per aperitivi, finger food e sushi
Temperatura di Servizio: 3-5° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 2% vol.

MORETTI LEMON

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
3 x 33 cl **RADLER**



cod. **14603**



BICCHIERE
Calice a stelo lungo

Aroma: Agrumato
Gusto: Leggero e rinfrescante
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Leggermente amarognolo
Descrizione: Nasce dall'unione fra Birra Moretti e succo di limoni 100% siciliani
Abbinamento: Ideale come aperitivo, con insalate, frutta fresca
Temperatura di Servizio: 3° C
Colore: Paglierino
Alcol: 3% vol.

DOPPLEBOCK

BASSA FERMENTAZIONE

PAULANER SALVATOR

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **BOCK**



cod. **10545**



BICCHIERE
Flute

Aroma: Di cereale tostato
Gusto: Robusto, maltato
Schiuma: Morbida e persistente
Retrogusto: Pane fresco
Descrizione: La storia del Birrificio Paulaner nasce con questa birra doppio malto a bassa fermentazione, prodotta da oltre 375 anni. Realizzata con il più pregiato malto di Monaco, si presenta piacevolmente intensa e con un'avvolgente fragranza di cioccolato
Abbinamento: Pizza, formaggi, stinco di maiale, arrosto di agnello
Temperatura di Servizio: 9° C
Colore: Ambrato
Alcol: 7,9% vol.

MORETTI ROSSA

PAESE D'ORIGINE
IRLANDA

BASSA FERMENTAZIONE
3 X 33 cl **BOCK**



cod. **35924**



BICCHIERE
Balloon

Aroma: Ricco e strutturato, con iniziali note di lampone, frutta candita e caramello
Gusto: Morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Tipicamente amaro ma allo stesso tempo delicato
Descrizione: Il segreto di Birra Moretti La Rossa è la selezione di malti 100% italiani: il malto chiaro, il malto brunito e il malto torrefatto vengono lavorati con cura dai nostri mastri birrai, sempre alla ricerca della perfezione assoluta
Abbinamento: Zuppa di cereali, spiedini di carne bianca, pesce affumicato
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Ambrato carico con riflessi del bronzo
Alcol: 7,2% vol.

PERONI CHILL LEMON

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
3 x 33 cl **RADLER**



cod. **15360**



BICCHIERE
Pinta

Aroma: Agrumato
Gusto: Gusto naturale di limoni freschi, gradevolmente aspro e bilanciato
Schiuma: Fine
Retrogusto: nota di amaro della birra
Descrizione: Nasce dall'incontro unico tra il gusto rotondo e bilanciato di Peroni ed il potere dissetante del succo di limone, per regalare un'esperienza rinfrescante e frizzante. È una Radler prodotta con Limoni 100% Italiani
Abbinamento: Frittura di pesce, crudi di pesce, pesce al forno, alla brace
Temperatura di Servizio: 2-4° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 2% vol.

OTTAKRINGER RADLER

PAESE D'ORIGINE
AUSTRIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **RADLER**



cod. **23139**



BICCHIERE
Pinta

Aroma: Maltato
Gusto: Agrumato e rinfrescante
Schiuma: Fine
Retrogusto: Agrumato
Descrizione: Quattro agrumi: limone, pompelmo, lime e arancio si fondono con il leggero aroma maltato e l'inconfondibile profumo di lievito della Helles di casa
Abbinamento: Perfetta da aperitivo o con finger food
Temperatura di Servizio: 3° C
Colore: Dorato
Alcol: 2% vol.

CURIOSITÀ STORICHE

LO STILE DOPPELBOCK, CONOSCIUTO ANCHE CON IL TERMINE ATOR, VIENE INVENTATO DAI MONACI PRODUTTORI DELLA BIRRA PAULANER IN GERMANIA (MONACO) INTORNO AL 1629.

Questa definizione veniva usata per indicare in maniera generica le birre appartenenti allo stesso stile, senza considerarne il colore o la gradazione.

PROCESSO DI BIRRIFICAZIONE

ESTD

YEAR

LA COTTURA

Il mosto viene portato ad ebollizione in apposita caldaia. Un diverso tempo di cottura in questa fase, determina una diversa tipologia di birra; quindi viene aggiunto il luppolo, responsabile dell'aroma e del tipico sapore amarognolo.

L'AMMOSTATURA

Il malto, precedentemente macinato finemente, viene miscelato con acqua tiepida; la temperatura viene poi progressivamente aumentata allo scopo di trasformare gli amidi del malto in zuccheri.

LA FERMENTAZIONE

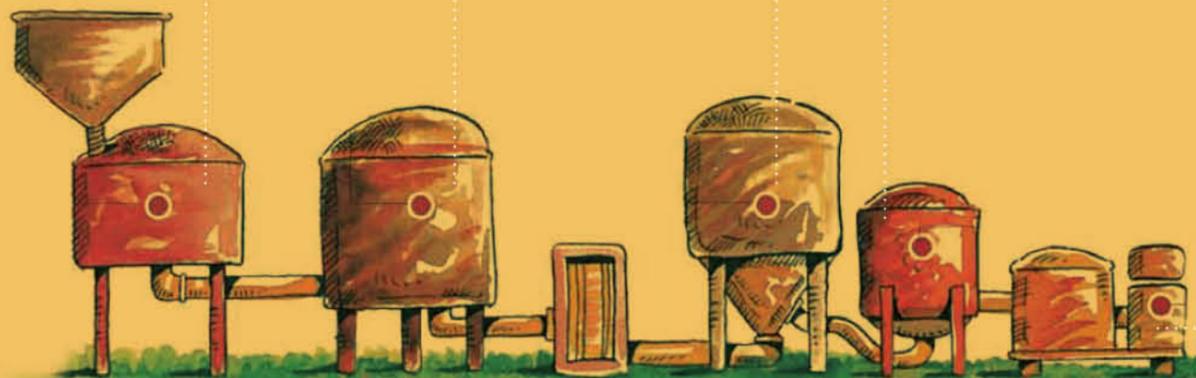
Inizia con l'aggiunta di lievito: gli zuccheri del mosto si trasformano in alcool etilico, anidride carbonica e sostanze aromatiche.

LA MATURAZIONE

Nelle successive settimane la birra riposerà nei tini. In questa fase la birra otterrà un gusto armonico e la giusta saturazione di anidride carbonica; a seconda della durata di questa fase (da 3 a 5 settimane) si ottengono diverse tipologie.

LA FILTRAZIONE

Determina il grado di limpidezza, eliminando residui e sostanze insolubili.



NON FILTRATE

BASSA FERMENTAZIONE

ICHNUSA NON FILTRATA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER NON FILTRATA**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. **59587**



BICCHIERE
Calice a tulipano

Aroma: Leggeri sentori di luppolo e note fruttate, delicate sensazioni erbacee e note di frutta gialla e albicocca
Gusto: Leggermente amara con un corpo intenso e profondo
Schiuma: Bianca, fine e persistente
Retrogusto: Piacevole ricordo di crosta di pane, nota amara lieve e moderata
Descrizione: L'ichnusa è la birra sarda per eccellenza, dimostrazione della grande maestria di questo popolo. È una birra corposa ed equilibrata, unica, grazie all'assenza di filtrazione, tradizionale e dal gusto inconfondibile
Abbinamento: Pizza, grigliate di carne, pesci affumicati, formaggi stagionati
Temperatura di Servizio: 3° C
Colore: Dorato e luminoso
Alcol: 5% vol.

ICHNUSA NON FILTRATA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER NON FILTRATA**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. **53346**

MENABREA ARTE NON FILTRATA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER NON FILTRATA**



cod. **08132**



BICCHIERE
Calice a chiudere

Aroma: Elegante nota fruttata e di fiori bianchi
Gusto: Pieno e corposo
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Morbido
Descrizione: Birra bionda non filtrata di bassa fermentazione per la presenza di lieviti in sospensione
Abbinamento: Ideale da aperitivo in accompagnamento a finger food, ma anche insalate gourmet e primi piatti leggeri di pesce
Temperatura di Servizio: 6 - 8° C
Colore: Giallo paglierino
Alcol: 5,2% vol.

PERONI NON FILTRATA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **LAGER NON FILTRATA**

PAESE D'ORIGINE
ITALIA



cod. **22631**



BICCHIERE
Calice a tulipano

Aroma: Lievi sentori di luppolo
Gusto: Pieno e fragrante
Schiuma: Fine
Retrogusto: Cereali
Descrizione: Il suo colore tipicamente opaco, dato dalla non filtrazione preserva il sapore autentico degli ingredienti non trattati
Abbinamento: Antipasti leggeri (formaggi freschi, olive), carni bianche, primi della tradizione italiana, pizza
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Giallo oro
Alcol: 4,7% vol.

HELLES

BASSA FERMENTAZIONE

GREVENSTEINER HELLES

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 04918

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLS

Aroma: Fruttato e fresco, completato da sentori di malto molto fine
Gusto: Corpo raffinato, morbido, vivace, aromatico al malto e che si beve bene, fine nota di luppolo
Schiuma: Densa
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Per le occasioni speciali, i fratelli Carl e Anton Veltins hanno preparato una Grevensteiner piacevole, leggera e delicata, gustosa e, come si usava all'epoca, naturalmente torbida. Grazie alla sua nota fruttata e fresca e al fine aroma di malto, la Grevensteiner Hell ha un gusto armoniosamente arrotondato
Abbinamento: Pizza, carni bianche e rosse, primi piatti con salse al formaggio, secondi piatti di patate, sorbetto al limone
Temperatura di Servizio: 5 - 8° C
Colore: Giallo paglierino velato
Alcol: 5,2% vol.



BICCHIERE
Boccale

SPATEN MUNCHEN

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 12750

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLS

Aroma: Maltato
Gusto: Un buon equilibrio tra la dolcezza del malto e l'amaro del luppolo
Schiuma: Fine
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Una birra fortemente doppio malto rotonda e strutturata, legata alla tradizione tedesca
Abbinamento: Taglieri di formaggi e salumi in aperitivo anche con stuzzichini salati, in abbinamento ad hamburger, pizza o panini. Ottima anche con arrosti
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Biondo oro
Alcol: 5,2% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

AUGUSTINER EDELSTOFF

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 07699

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLS

Aroma: Malto e luppolo
Gusto: Pieno ed equilibrato
Schiuma: Bianca, compatta e persistente
Retrogusto: Equilibrato
Descrizione: Birra di consistenza vellutata, frizzante e fresca al tempo stesso, prodotta con ingredienti di primissima qualità. La migliore testimone dell'antica arte bavarese di produrre birra
Abbinamento: Pizza, in particolare con patate e speck, con i piatti in stile nordico, zuppa di patate e cipolle, canederli, gnocchetti di spinaci, carne arrosto o allo spiedo, polpettine speziate. Interessante anche con torta alle mele e dolci lievitati
Temperatura di Servizio: 4 - 6° C
Colore: Biondo
Alcol: 5,6% vol.



BICCHIERE
Colonna biconica

BAYREUTHER HELLE

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 10422

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLS

Aroma: Deciso e piacevolmente fresco
Gusto: Deciso e fresco
Schiuma: Generosa e cremosa
Retrogusto: Sentori di malto e cereali
Descrizione: Viene raffinata in botti di legno nelle cantine naturali della birreria, dove raggiunge grazie al tempo la sua piena maturità
Abbinamento: Ideale a tutto pasto, perfetta con pizze in genere e focacce
Temperatura di Servizio: 8-10° C
Colore: Giallo dorato
Alcol: 4,9%



BICCHIERE
Calice a chiudere

HELLES

BASSA FERMENTAZIONE

HB ORIGINAL

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 46715

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLES

Aroma: Luppolo fresco con note di miele
Gusto: Si impone il malto, che a mano a mano che la birra si scalda rilascia in bocca sensazioni biscottate e di miele d'acacia
Schiuma: Densa e persistente
Retrogusto: Tendente al dolce
Descrizione: La Hofbräu Original è la Chiara Originaria della ex birreria reale, ora diventata proprietà dello Stato bavarese
Abbinamento: Pizza, primi piatti, piatti baveresi tipici quali crauti e wurstel
Temperatura di Servizio: 6-7° C
Colore: Luminoso e brillante giallo oro
Alcol: 5,1% vol.



BICCHIERE
Colonna conica

HB ORIGINAL

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 37872

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl HELLES



BICCHIERE
Calice

COS'È IL LUPPOLO

A DARE ALLA BIRRA IL GUSTO AMARICANTE SONO I FIORI DEL LUPPOLO, UNA PIANTA RAMPICANTE, ALTA FINO A SEI METRI, DOTATA DI FIORI FEMMINA E FIORI MASCHI.

Le coltivazioni si riconoscono dagli alti pali che dominano la campagna dove i fiori femminili, più aromatici, vengono lasciati crescere nella loro forma vagamente conica senza essere fecondati, eliminando gli altri man mano che appaiono.

LÖWENBRÄU ORIGINALE

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA



cod. 73940

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl HELLES

Aroma: Luppolato
Gusto: Maltato
Schiuma: Bianca
Retrogusto: Amaro
Descrizione: La Lowenbrau, in tedesco "birra del leone", è una birra rinfrescante, caratterizzata da dolci note di malto, equilibrate dal sapiente uso del luppolo. Di facile beva, ha reso questo stile riconoscibile e famoso in tutto il mondo
Abbinamento: Pizza, primi piatti con sughi di pesce, contorni di verdure, molluschi, crostacei, pesce alla griglia e carne bianca
Temperatura di Servizio: 4 - 5° C
Colore: Dorato
Alcol: 5,2% vol.



BICCHIERE
Cilindrico

STRONG BLONDE

BASSA FERMENTAZIONE

TENNENT'S SUPER

PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **STRONG LAGER**



cod. **35813**

Aroma: Intenso, di malto pregiato, con note di mela
Gusto: Forte e leggermente dolce
Schiuma: Fine e poco persistente
Retrogusto: Secco, decisamente luppolato
Descrizione: Solo malto d'orzo 100% scozzese per questa birra dal sapore autentico, forte, deciso e ad alto grado di piacere. Qualità e prestigio che dipendono anche dalla storicità e dall'importanza del birrifico, la più antica attività commerciale di Glasgow, fondata già alla fine dell'800
Abbinamento: Ottima con una pizza classica, ma anche con salumi e tortini di verdure. Vista la alta gradazione si sposa bene anche con arrosti di carne
Temperatura di Servizio: 4° C
Colore: Chiaro
Alcol: 9% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

TENNENT'S SUPER

PAESE D'ORIGINE
SCOZIA

BASSA FERMENTAZIONE
44 cl **STRONG LAGER**



cod. **23849**

DU DEMON

PAESE D'ORIGINE
FRANCIA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER STRONG**



cod. **00661**

Aroma: Malto
Gusto: Secco e mielato
Schiuma: Delicata
Retrogusto: Moderatamente dolce con forte sentore di malto
Descrizione: Bionda di carattere e qualità, una tra le birre più forti al mondo con i suoi 12 gradi alcolici. Sapore inconfondibile, percepibile fin dal primo sorso
Abbinamento: Hamburger, fiorentina alla brace, filetto ai ferri, ottima anche con i dolci
Temperatura di Servizio: 8° C
Colore: Biondo
Alcol: 12% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

SLALOM STRONG

PAESE D'ORIGINE
INGHILTERRA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **STRONG ALE PREMIUM**



cod. **73918**

Aroma: Deciso con tardo bouquet di luppolo
Gusto: Eccellente equilibrio di dolce e amaro
Schiuma: Densa e persistente
Retrogusto: Amaro, luppolato, persistente
Descrizione: Una birra fuori dal comune dal carattere forte e deciso. La sua gradazione alcolica le dà una marcia in più a livello gustativo ed aromatico. Un corpo ricco dal gusto originale intenso e fresco.
Abbinamento: Una birra da accompagnare con antipasti corposi come affettati o insaccati di ginghamale, formaggi stagionati non piccanti. Ottima anche con carni alla brace o arrosti
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Giallo
Alcol: 9%



BICCHIERE
Calice a tulipano

STRONG BLONDE

BASSA FERMENTAZIONE

CERES STRONG ALE

PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **STRONG LAGER**



cod. **02970**

Aroma: Delicato, note di malto e fini note di luppolo aromatico
Gusto: Deciso, leggermente fruttato
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Piacevolmente amaro
Descrizione: La Ceres Strong Ale è in realtà una Strong Lager, ottenuta con il processo della bassa fermentazione e caratterizzata da un elevato grado alcolico. Un must-have per pub e bar di tutto il mondo, una birra perfetta da condividere con gli amici
Abbinamento: Formaggi stagionati e salumi, secondi a base di selvaggina
Temperatura di Servizio: 6 - 7° C
Colore: Giallo Oro
Alcol: 7,7% vol.



BICCHIERE
Ballon

PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl **BOCK**



cod. **22597**

Aroma: Cereali e malto tostato, leggermente speziato
Gusto: Intenso ed equilibrato con aroma di cereali e malto tostato, leggermente speziato, conferito dal lungo processo di ammostamento a bassa temperatura e dall'utilizzo di malti speciali
Schiuma: Persistente
Retrogusto: Intenso ed equilibrato
Descrizione: Le caratteristiche distintive di Peroni Gran Riserva Doppio Malto, fatta in Italia con Malto 100% Italiano, si ottengono mediante un lungo processo durante il quale il mosto fermenta a bassa temperatura e dall'utilizzo di malti speciali caramellati, dando vita ad un prodotto di altissima qualità
Abbinamento: Carne rossa, selvaggina, pasta condita con sughi saporiti
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Oro intenso grazie all'utilizzo di malto italiano bronzato
Alcol: 6,6% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

BJORNE DOPPIO MALTO

PAESE D'ORIGINE
DANIMARCA

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl **LAGER**



cod. **35818**

Aroma: Erbaceo e di malto
Gusto: Fresco e vigoroso
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Meglio conosciuta come "la birra dell'orso" per l'emblematica etichetta e per il suo alto grado alcolico. Si presenta chiara di colore ma dal gusto estremamente deciso e travolgente
Abbinamento: Ottima da abbinare a sughi di carne come ragù. Ideale in abbinamento a carne rossa o agnello
Temperatura di Servizio: 8° C
Colore: Giallo chiaro
Alcol: 8,3% vol.



BICCHIERE
Pinta



FERMENTAZIONE SPONTANEA



FERMENTAZIONE SPONTANEA

LINDEMANS KRIEK

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

FERMENTAZIONE SPONTANEA
25 cl **FRUITY BEER**

Aroma: Sentori di ciliegia
Custo: Acidulo e frizzante con note di ciliegia e zucchero candito
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Dolce
Descrizione: Si utilizza un filtrato di amarene, non zuccherato e non concentrato e lo si unisce ad una lambic di almeno un anno, poi avviene la fermentazione spontanea e rifermentazione in bottiglia per un risultato di un mix tra una birra acida e una birra alla frutta. Indimenticabile e oggi molto richiesta dai clienti
Abbinamento: Ideale da abbinare a crostate di frutta, cheesecake, biscotti al burro o dolci cremosi e a base di frutta. Ottima anche in abbinamento a stuzzichini da aperitivo, torte salate e crostate di frutta
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Rosa torbido
Alcol: 3,5% vol.



cod. 84374



BICCHIERE
Calice a chiudere

LINDEMANS FRAMBOISE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

FERMENTAZIONE SPONTANEA
25 cl **LAMBIC**

Aroma: Lampone e leggere note di caramello
Custo: Acidulo e frizzante con note di lamponi
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Saperi fruttati e note di caramello
Descrizione: Prodotta con l'aggiunta di lamponi durante la fermentazione spontanea, questa birra acida ha un profumo di sottobosco che smorza un pochino le note acidule.
Abbinamento: Ideale come aperitivo. Accompagna meravigliosamente i piatti e dessert diversi
Temperatura di Servizio: 6° C
Colore: Rosa intenso
Alcol: 2,5% vol.



cod. 84375



BICCHIERE
Calice a chiudere

FERMENTAZIONE SPONTANEA

La birra è una bevanda molto antica, prodotta in tutto il mondo. Le birre si declinano in numerose varietà: ne esistono più di 1.200 tipologie, ognuna con le sue specificità. Il mondo birraio raggruppa le birre in tre grandi famiglie in base al metodo di fermentazione adottato: alta, bassa o fermentazione spontanea.

LA FERMENTAZIONE SPONTANEA, DIVERSAMENTE DELLE ALTRE DUE TIPOLOGIE, NON NECESSITA DELL'AGGIUNTA DI ULTERIORI LIEVITI.

Il mosto viene esposto all'aria naturale, in grandi vasche aperte, dove entra in contatto con i batteri presenti nell'aria. Il mosto viene trasferito in botti di rovere o ciliegio dove i lieviti selvaggi, danno avvio al processo di fermentazione spontanea. Le birre a fermentazione spontanea hanno diversi gradi di acidità che dipendono dallo stile. Nelle birre a fermentazione spontanea rientrano due stili: Iris e Lambic e relativi sottostili come Cueuze, Faro, Kriek, Framboise.



ORIENTAL



ORIENTAL

ASAHI

PAESE D'ORIGINE
GIAPPONE

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl PREMIUM DRY LAGER

Aroma: Sostituito
Gusto: Fresco e asciutto
Schiuma: Media persistenza
Retrogusto: Amaro
Descrizione: La "Karakuchi" ovvero dry, è una birra secca, rinfrescante e ripulente. È caratterizzata da una lunga fermentazione delicata, un periodo di lunga stagionatura e l'aggiunta di una piccola quantità di riso
Abbinamento: Con sushi e sashimi, ottima da aperitivo con degli stuzzichini a base di formaggi freschi e salmone selvaggio affumicato o in abbinamento a del pesce scottato, perfetta con dolci secchi come ad esempio i macarons
Temperatura di Servizio: 6-8°
Colore: Biondo



cod. 01893



BICCHIERE
Calice a tulipano

KIRIN ICHIBAN

PAESE D'ORIGINE
GIAPPONE

BASSA FERMENTAZIONE
33 cl LAGER

Aroma: Puro malto
Gusto: Dolce e saporito
Schiuma: Stretta e tenace
Retrogusto: Amaro
Descrizione: Birra prodotta con solo malto e pressatura fatta una sola volta, questo permette di avere un prodotto dalle sensazioni organolettiche pure e delicate, che donano fragranza e freschezza. Una birra davvero dissetante!
Abbinamento: È ottima per accompagnare la cucina giapponese fatta di sapori delicati, in abbinamento ad un pesce cotto al vapore o leggermente scottato. Ideale anche con carni bianche
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Dorato chiaro
Alcol: 5% vol.



cod. 15361



BICCHIERE
Calice a tulipano

BIRRE GIAPPONESI

ESTD YEAR

LA BIRRA,
È LA BEVANDA ALCOLICA PIÙ POPOLARE
IN GIAPPONE,

addirittura più del Sakè, la bevanda tradizionale ottenuta dalla fermentazione del riso.

I grandi marchi che dominano il mercato delle birre giapponesi sono Asahi e Kirin, produttori di birre lager a bassa fermentazione. Negli ultimi anni le birre giapponesi hanno riscosso un grande successo in tutto il mondo, tanto da essere diventate un must-have per ogni locale, ristorante o bar di tendenza.

BIRRIFICIO PRIMA PIETRA BIONDA NINJA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl HELLES



cod. 20448



BICCHIERE
Cilindrico

Aroma: Delicato
Gusto: Rotondo
Schiuma: Fine
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Birra bionda in bassa fermentazione, non filtrata e non pastorizzata. Delicata, rotonda e maltata in armonia con una leggera luppolatura
Abbinamento: Primi piatti, risotti, minestrone, carni bianche, Hamburger, pesce, pizza, Verdure
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Dorato
Alcol: 5% vol.

BIRRIFICIO PRIMA PIETRA BIANCA GEISHA

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl WITBIER



cod. 20447



BICCHIERE
Colonna conica

Aroma: Agrumato
Gusto: Rinfrescante
Schiuma: Fine
Retrogusto: Acidulo
Descrizione: Birra bianca non filtrata e non pastorizzata. Beverina con intense note di agrumi e spezie, morbida con finale acidulo.
Abbinamento: Antipasti di mare, crostacei, formaggi, carni di maiale, insalate, verdure, dolci alla frutta
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5% vol.

BIRRIFICIO PRIMA PIETRA DOPPIO MALTO KAMIKAZE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl TRIPEL



cod. 20449



BICCHIERE
Calice a tulipano svasato

Aroma: Maltato
Gusto: Intenso
Schiuma: Fine
Retrogusto: Floreale e fruttato
Descrizione: Birra doppio malto "Tripel" non filtrata e non pastorizzata. Corpo pieno ed avvolgente. Gusto intenso, complesso e persistente di malto, agrumi, fiori e spezie.
Abbinamento: antipasti, molluschi, crostacei, formaggi stagionati, carni rosse e di maiale alla brace, dolci cremosi, lievitati e secchi
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Dorato
Alcol: 7,5% vol.

BIRRIFICIO PRIMA PIETRA IPA SAMURAI

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
50 cl AMERICAN IPA



cod. 20450



BICCHIERE
Calice a tulipano

Aroma: Intenso e complesso
Gusto: Agrumato e fruttato
Schiuma: Fine
Retrogusto: Speziato
Descrizione: Birra non filtrata e non pastorizzata. Un buon amaro abbinato ad un aroma intenso e complesso. Agrumata, fruttata, floreale, lievemente speziata e terrosa
Abbinamento: Salumi piccanti, formaggi molto stagionati, primi speziati o piccanti. Pesce affumicato, marinato o grigliato, carni bianche e rosse
Temperatura di Servizio: 6 - 8° C
Colore: Ambrato
Alcol: 5,5% vol.



IL NOSTRO ORZO LA VOSTRA BIRRA

La grande passione e determinazione di creare birre genuine di qualità portano, nel 2013, alla nascita di PRIMA PIETRA, la cui sede risiede nell'incantevole territorio ascolano, culla della civiltà picena.

Le birre vengono prodotte dando fondamentale importanza alla filiera della materia prima. Le nostre birre sono state protagoniste di abbinamenti con piatti gastronomici variegati locali e nazionali, per poi approdare al fantastico mondo esotico della cucina nipponica con ricette appositamente studiate ad hoc.

Dopo 11 anni di esperienza e ricerca, nasce il Nippo-Project attraverso il quale si vuole promuovere esperienze sensoriali legando alla freschezza del Sushi la genuina fragranza delle nostre birre, tutte da filiera italiana.

RACCOLTA E CONFERIMENTO AL NOSTRO CONSORZIO/MALTERIA

Siamo soci del COBI, Consorzio italiano produttori dell'orzo e della birra, al quale conferiamo il nostro cereale raccolto. A questo consorzio conferiscono SOLO agricoltori italiani, da quasi tutte le regioni, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia.

Possiamo quindi garantire due punti importantissimi:

- italianità della materia prima principale (orzo e frumento);
- selezione dei grani migliori di tutta la nostra penisola (isole comprese) che poi saranno maltati.



NOLEGGIO SPILLATORI

CONTATTACI E SCOPRI
COME OTTENERE I **VANTAGGI ESCLUSIVI**
E LA NOSTRA **GAMMA DI SPILLATORI**



I **VANTAGGI** del NOLEGGIO



ECONOMICITÀ

Nessun costo extra
Riduzione dei costi
di investimento iniziali
Eliminazione stock magazzino



SERVIZIO

Servizio di assistenza
veloce e competente



CONTROLLO

Tracciabilità
dei servizi offerti

Il **NOLEGGIO** include:

- ✓ La prima installazione
- ✓ L'assicurazione sull'impianto
- ✓ La sanificazione 6 volte all'anno espandibile fino a 12
- ✓ Manutenzione straordinaria con servizio standard o su richiesta con servizio VIP
- ✓ La sostituzione in caso di guasti o malfunzionamenti



SPILLATORE E FUSTI



SPILLATORE E FUSTI

PHILIPS IMPIANTO PERFECT DRAFT



cod. 64010

IL PERFECT DRAFT PHILIPS È UN SISTEMA DI EROGAZIONE DELLA BIRRA MOLTO FUNZIONALE.

È disponibile con diverse tipologie di birra ed è caratterizzato da un display LCD con indicatore di temperatura, volume e freschezza. Permette di avere birra sempre fresca per 30 giorni a 3 °C. È di facile utilizzo, si apre dal lato anteriore ed è molto semplice cambiare i fusti.

MENABREA ARTE

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
5l PILS

Aroma: Floreale e luppolato
Gusto: Eccellente equilibrio di dolce e amaro
Schiuma: Compatta
Retrogusto: Secco, pulito, leggermente luppolato
Descrizione: La birra Pils di Menabrea si contraddistingue per il marcato sentore del luppolo di grande pregio, per la schiuma compatta e per il profumo intenso
Abbinamento: Ideale con carni bianche arrosto, si abbina anche molto bene ad una grigliata di pesce. Perfetta con ogni tipo di pizza o da gustare con dei finger food per aperitivo
Temperatura di Servizio: 6°-8° C
Colore: Giallo oro
Alcol: 5,2 % vol.



cod. 10403



BICCHIERE
Calice a chiudere

PAULANER WEISSBIER

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
5l WEIZEN

Aroma: Delicato di chiodi di garofano
Gusto: Dolcezza del malto e finale secco
Schiuma: Densa e cremosa
Retrogusto: Amaro-nolo
Descrizione: Conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo, questa birra prevede un frizzante delicato e un aroma raffinato di lievito. La parola Naturtrüb fa riferimento alla naturale opalescenza della birra data dalla non filtrazione dei lieviti che rimangono in sospensione
Abbinamento: Ideale l'abbinamento con secondi di pesce come rombo in crosta di patate, braciole di pesce spada o una classica grigliata di pesce
Temperatura di Servizio: 8° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5,3% vol.



cod. 14287



BICCHIERE
Weiss



**VORALPEN
BRÄU**
by 16  81
Eggenberger
INTERNATIONAL

**VORALPENBRAU
BIO NON FILTRATA**

PAESE D'ORIGINE
AUSTRIA

BASSA FERMENTAZIONE
201 **KELLERBIER**

Aroma: Luppoli freschi
Gusto: tra base maltata e luppoli
Schiuma: Bianca e fine molto persistente
Retrogusto: Fruttato
Descrizione: La Birra Bio Natur e' una Birra Biologica. Nasce dai migliori Prodotti selezionati dai Mastri Birrai del Castello Eggenberg. Dalle note leggermente fruttate ed un retrogusto indimenticabile. Prodotta secondo la migliore tradizione e stile austriaci
Abbinamento: Ottima birra da aperitivo in abbinamento a salumi non troppo stagionati e formaggi freschi o semistagionati. Ideale anche per accompagnare primi come risotti o pasta al forno in bianco, ottima con carni bianche e pesce alla griglia
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Dorato molto carico e velato
Alcol: 5,2% vol.



cod. **22256**



BICCHIERE
Calice a chiudere

**VORALPENBRAU
ROSSA**

BASSA FERMENTAZIONE
201 **LAGER**

PAESE D'ORIGINE
AUSTRIA

Aroma: Maltato
Gusto: Caramellato
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Persistente
Descrizione: Una birra con un carattere che non ha eguali: colore ambrato brillante, profumo e aroma delle migliori note di malto caramellato, con una punta di miele. Piacevolmente maltato, con fine perlage
Abbinamento: Piatti piccanti, selvaggina arrosto
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Ambrato brillante
Alcol: 5% vol.



cod. **22258**



BICCHIERE
Calice a chiudere

SPILLATORE E FUSTI

BASSA FERMENTAZIONE
201 **PILS**

PAESE D'ORIGINE
AUSTRIA

VORALPENBRAU
5,1%

BASSA FERMENTAZIONE
301 **PILS**

PAESE D'ORIGINE
AUSTRIA

Aroma: Erbaceo
Gusto: Maltato e luppolato
Schiuma: Sottile
Retrogusto: Leggermente amaro
Descrizione: Voralpenbrau, birra effervescente e leggera, possiede una delicata armonia di luppolo e aromi di malto. Fermentata e maturata lentamente per 6 settimane. Viene prodotta secondo la migliore tradizione e secondo lo stile austriaco. Non pastorizzata, cruda, viene realizzata esclusivamente secondo il precetto di genuinità del 1516
Abbinamento: Carni bianche, insalata di riso, pasta fredda, antipasti
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Biondo oro
Alcol: 5,1% vol.



cod. **22257**



BICCHIERE
Calice a chiudere



cod. **10515**



cod. **36546**

BASSA FERMENTAZIONE
201 **PILS**

PAESE D'ORIGINE
AUSTRIA

SPILLATORE E FUSTI

BECK'S

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
6l PILS PREMIUM



cod. 63313

Aroma: Maltato
Gusto: Pulito, di malto leggero, dal corpo pieno e forte
Schiuma: Abbondante
Retrogusto: Leggermente amarognolo
Descrizione: Birra riconosciuta a livello mondiale, sicurezza alimentare e qualitativa, nel fusto da 6 litri per garantire freschezza. Adatta ad un ristorante che può avere una pils alla spina in maniera pratica e veloce per offrire un prodotto fresco ed effervescente
Abbinamento: Ideale in abbinamento a risotti, molluschi ma anche a carni bianche alla griglia
Temperatura di Servizio: 4° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Flute

FRANZISKANER

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
6l WAISSE



cod. 69212

Aroma: Fruttato e speziato
Gusto: Fruttato con predominanza di banana
Schiuma: Alta, compatta e pannosa
Retrogusto: Dolciastro
Descrizione: Molto richiesta, ideale per un ristorante. Il formato 6 litri garantisce freschezza e rotazione. Una garanzia anche per il cliente finale che riceve sempre una birra in piena effervescenza
Abbinamento: Insalate di carne o di mare, carne di maiale, bolliti in generale, pesce al forno e formaggi affumicati
Temperatura di Servizio: 6-7° C
Colore: Biondo dorato
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Flute

HOEGAARDEN

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
6l BIÈRE BLANCHE



cod. 63315

Aroma: Delicato
Gusto: Amabile, fresco e dissetante
Schiuma: Fine e compatta
Retrogusto: Di coriandolo
Descrizione: La più grande blanche belga famosa ed acclamata per la sua qualità. Non stanca mai soprattutto se servita fresca in un bicchiere ghiacciato. Questo formato è ottimo per chi non ne fa un grande utilizzo o per chi vuole offrire un prodotto sempre fresco
Abbinamento: Pesce e carni bianche, dolci a base di frutta, ottima con cibo thai e cinese
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Biondo velato
Alcol: 4,9% vol.



BICCHIERE
Cilindrico

LEFFE BLONDE

PAESE D'ORIGINE
BELGIO

ALTA FERMENTAZIONE
6l ABBAZIA



cod. 63316

Aroma: Fruttato, leggermente speziato
Gusto: Rotondo, leggermente maltato
Schiuma: Abbondante, non fine, persistente
Retrogusto: Lievemente amaro
Descrizione: Ingredienti naturali e selezionati con cura nel rispetto della tradizione. Una birra da abbazia in formato fusto da 6 litri proprio per dare freschezza al prodotto. Ideale per un tocco di novità nei bar, nelle piadinerie o in una pizzeria al taglio per donare cliente un prodotto di elevata qualità
Abbinamento: Salmone affumicato, carni rosse, formaggi, piatti marinati, pizza
Temperatura di Servizio: 7° C
Colore: Dorato
Alcol: 6,6% vol.



BICCHIERE
Calice a tulipano

PRIMA PIETRA BIANCA 4,5% PET KEG

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
20l WITBIER



cod. 36549

Aroma: Agrumato
Gusto: Rinfrescante
Schiuma: Fine
Retrogusto: Acidulo
Descrizione: Birra bianca non filtrata e non pastorizzata. Beverina con intense note di agrumi e spezie, morbida con finale acidulo.
Abbinamento: Antipasti di mare, crostacei, formaggi, carni di maiale, insalate, verdure, dolci alla frutta
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Chiaro
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Colonna conica

PRIMA PIETRA BIONDA 5% PET KEG

PAESE D'ORIGINE
ITALIA

BASSA FERMENTAZIONE
20l HELLES



cod. 36548

Aroma: Delicato
Gusto: Rotondo
Schiuma: Fine
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Birra bionda in bassa fermentazione, non filtrata e non pastorizzata. Delicata, rotonda e maltata in armonia con una leggera luppolatura
Abbinamento: Primi piatti, risotti, minestrone, carni bianche, Hamburger, pesce, pizza, Verdure
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Dorato
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Cilindrico

HEINEKEN

PAESE D'ORIGINE
PAESI BASSI

BASSA FERMENTAZIONE
5l LAGER



cod. 79578

Aroma: Profumi agrumati
Gusto: Fresco ed equilibrato
Schiuma: Fine e cremosa
Retrogusto: Nota lievemente amarognola del luppolo
Descrizione: La birra più celebre al mondo. Dal colore chiaro è fresca, leggera e beverina, realizzata con malto d'orzo, acqua e luppolo è piacevolmente amarognola nel finale ed incredibilmente dissetante
Abbinamento: Ideale da bere con un aperitivo a base di salumi e formaggi non stagionati e torte rustiche
Temperatura di Servizio: 3-4° C
Colore: Giallo Chiaro
Alcol: 5% vol.



BICCHIERE
Calice a chiudere

BIG BEN DOPPIO MALTO PET KEG

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
15l DOPPIO MALTO



cod. 37866

Aroma: Profilo aromatico ricco, i sapori di frutta matura si intrecciano con delicati accenti speziati
Gusto: Rotondo ed equilibrato
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Amaro delicato e frutta matura
Descrizione: Alta qualità della birra, nel rispetto dell'Editto della purezza. Grazie alle sue caratteristiche, ogni anno viene premiata dall'Associazione tedesca DLG per il suo alto livello qualitativo. Una Doppio Malto con profilo aromatico ricco, sapori di frutta matura e accenti speziati
Abbinamento: Pizza, arrosto, hamburger
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Dorato carico
Alcol: 6,8% vol.



BICCHIERE
Boccale

SPILLATORE E FUSTI

BIG BEN ROSSA PET KEG

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
20 l ROSSA

Aroma: Ricca di aromi di caramello e frutta secca
Gusto: Morbido tendente al dolce
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Amaro moderato al palato, mediamente persistente
Descrizione: Birra rossa dal deciso aroma di malto con un corpo cremoso e denso. Mediamente amara
Abbinamento: Pizza, pasta, formaggi dolci
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Colore: Rosso brillante
Alcol: 5% vol.



cod.37865



BICCHIERE
Calice a tulipano

BIG BEN IPA PET KEG

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
20 l IPA

Aroma: Erbaceo e fruttato
Gusto: Corpo medio
Schiuma: Fine e persistente
Retrogusto: Leggermente amarognolo
Descrizione: In un antico Birrifico nel cuore del Baden-Württemberg, storica e affascinante regione birraria tedesca, nascono le birre Big Ben
Abbinamento: Sushi, pizza, carne alla griglia, verdure
Temperatura di Servizio: 7-9° C
Colore: Dorato
Alcol: 4,9% vol.



cod.23861



BICCHIERE
Calice a chiudere

BIG BEN EXPORT

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

BASSA FERMENTAZIONE
30 l PILS

Aroma: Moderatamente luppolato
Gusto: Fresco
Schiuma: Fine
Retrogusto: Luppolato
Descrizione: Ogni anno viene premiata dall'associazione tedesca dig per il suo alto livello qualitativo. Una birra di facile beva, ideale da aperitivo o da accompagnamento per tutto il pasto. Disponibile nella versione fusto in acciaio da 30 litri per un utilizzo più duraturo, oppure in petkeg pratico, veloce e maneggevole da 20 litri
Abbinamento: Taglieri di formaggi e salumi in aperitivo anche con stuzzichini salati, in abbinamento ad hamburger, pizza o panini. Ottima anche con risotti
Temperatura di Servizio: 4-6° C
Colore: Biondo oro
Alcol: 5% vol.



cod.79457



BICCHIERE
Calice a chiudere

BIG BEN EXPORT PET KEG

PAESE D'ORIGINE
GERMANIA

ALTA FERMENTAZIONE
20 l PILS



cod.87227

Big Ben FUSTI BIRRA

BIG BEN, DOVE TRADIZIONE E INNOVAZIONE. SI FONDONO NEI SAPORI UNICI DELLA BIRRA.

Prodotte con malto profumato e tecniche tradizionali nel rispetto dell'Editto della Purezza. Una celebrazione dell'identità unica dell'antico birrifico a conduzione familiare nel cuore del Baden-Württemberg. Ogni sorso rappresenta l'impegno verso l'eccellenza, la freschezza e l'utilizzo di materie prime di qualità.

I nostri fusti di litraggi differenti, offrono una soluzione per ogni esigenza: dal classico contenitore in acciaio a rendere, al Pet Keg, soluzione a perdere che si distingue per sostenibilità, leggerezza e qualità.

SCANNERIZZA IL QR CODE!

E SCOPRI COME UTILIZZARE E RICICLARE IL FUSTO



SCAN ME



EXPORT - 5%

Equilibrio perfetto tra dolcezza maltata e amaro rinfrescante. Una sinfonia di aromi, dalle note di pane appena sfornato a quelle leggermente floreali.

FORMATI:
ACCIAIO 30 L e PET KEG 20 L



ROSSA - 5%

Ricchi aromi di caramello e frutta secca, avvolti da un colore rosso brillante. Corpo medio e sfumature tostate completano il gusto, offrendo un'esperienza avvolgente.

FORMATO:
PET KEG 20 L



IPA - 4,9%

Vivaci note di agrumi ed albicocca, dove l'amaro caratteristico si equilibra perfettamente con una dolcezza sottile, invitando a un sorso dopo l'altro.

FORMATO:
PET KEG 20 L



DOPIO MALTO - 6,8%

Profilo aromatico ricco, qui i sapori di frutta matura si intrecciano con delicati accenti speziati. La sua rotondità ed equilibrio, la rendono un'esperienza degustativa memorabile.

FORMATO:
PET KEG 15 L



SNACK



SNACK

SCELTO PIÙ TARALLINI CLASSICI

secchiello 1,8 Kg



cod. 53062

SCELTO PIÙ CONOS

secchiello 600 g



cod. 53036

SCELTO PIÙ RICE CRACKER

secchiello 1 Kg



cod. 53037

SCELTO PIÙ SNACK ROCK&ROLL

secchiello 900 g



cod. 53074

SCELTO PIÙ ARACHIDI SALATE

secchiello 3,25 Kg



cod. 53030

SCELTO PIÙ TORTILLAS SALATE

secchiello 800 g



cod. 53068

SCELTO PIÙ ARACHIDI SALATE

1 Kg



cod. 24978

SCELTO PIÙ TORTILLA

400 g



cod. 09839

SCELTO PIÙ PATATINE

500 g



cod. 09837



ATTREZZATURE



ATTREZZATURE

VETRO

BORMIOLI ROCCO BICCHIERE BODEGA MAXI

UN ESEMPIO: 50 cl



cod.03044

Realizzato in vetro temperato, il bicchiere Bodega Maxi ha un design semplice e pulito ideale per l'uso quotidiano, e in particolare per essere utilizzato nei wine bar e pub. Il prodotto è lavabile in lavastoviglie. La capienza di questo bicchiere lo rende particolarmente indicato per il servizio della birra.

BICCHIERE BIRRA NONIX

UN ESEMPIO: 58 cl



cod.56492

Il Bicchiere Nonix di Bormioli è una mezza pinta dal design classico, che si adatta ad ogni tipologia di locale. Ideale per il servizio delle birre America Ale, facilmente lavabile in lavastoviglie ed impilabile. Presente nei nostri store in due formati, il 29 cl e il 56 cl.

BORGONOVO TAZZA DA BIRRA DON

1l



cod.36405

Boccale per la birra da 1 litro, dal design classico, caratterizzato da una decorazione a bolle. Molto resistente, può essere lavato comodamente in lavastoviglie.

BORGONOVO TAZZA DA BIRRA BREMA

UN ESEMPIO: 0,21 - 6 pz



cod.36449

Bicchieri da birra in vetro, ideale per servire la birra alla spina. Presente nei nostri store in 3 formati: 20 cl, 30 cl e 40 cl.

ATTREZZATURE

VETRO

BICCHIERE BIRRA EXECUTIVE

UN ESEMPIO: 26 c 3 pz



cod. 60519

Il Calice Executive di Bormioli è ideale per esaltare gli aromi delle birre aromatiche, dalla schiuma corposa. È caratterizzato da una forma a tulipano che: facilita la formazione di bollicine, impedisce una schiumatura troppo abbondante e favorisce la percezione olfattiva del profumo. Presente nei nostri store in 3 formati: il 26 cl, il più piccolo della collezione, il 39 cl perfetto per servire sia la birra alla spina che quella in bottiglia, ed infine il 53 cl, particolarmente indicato per il servizio alla spina.

ATTREZZATURE

MONOUSO

ISAP BICCHIERI ECOKAY IN PLA COMPOSTABILI

Tacca 0,2 250 cc 50 pz



cod. 12973

ISAP BICCHIERI ECOKAY IN PLA COMPOSTABILI

Tacca 0,25 350 cc 50 pz



cod. 19821

ATTREZZATURE

MONOUSO



**La scelta
che fa bene
a te e al Pianeta**

ISAP
PACKAGING



ISAP BICCHIERI ECOKAY IN PLA COMPOSTABILI

Tacca 0,3 400 cc 50 pz



cod. 10395

ISAP BICCHIERI ECOKAY IN PLA COMPOSTABILI

Tacca 0,4 570 cc 40 pz



cod. 40502

COME SI VERSA LA BIRRA

ESTD. YEAR

SI PARTE DA UNA LIEVE INCLINAZIONE DA DARE AL BICCHIERE, CHE SERVE A EVITARE CHE LA SCHIUMA SI DEPOSITI SUL FONDO O LUNGO LE PARETI. CIÒ CONSENTE ANCHE DI REGOLARE LA QUANTITÀ DI SCHIUMA RICHIESTA, CHE VARIA A SECONDA DEI TIPI DI BIRRA.

In particolare, la schiuma che deve rimanere in cima si misura in "dita".

Si arriva fino a quattro dita per le Weizen, scendendo invece per le Lager, le Ale e le Stout.

ISAP BICCHIERI KRISTALL

Tacca 0,2 250 cc 50 pz



cod. 19291

ISAP BICCHIERE PP P570

Tacca 0,4/0,5 50 pz



cod. 23554

ISAP BICCHIERI TRASPARENTI

355 cc 30 pz



cod. 36173

ISAP BICCHIERI KRISTALL

Tacca 0,3 390 cc 50 pz



cod. 20154

ISAP BICCHIERI KRISTALL

Tacca 0,4 575 cc 40 pz



cod. 36178

ISAP BICCHIERI PP SUPERTRASPARENTE

Tacca 0,3 400 cc 50 pz



cod. 40988

ISAP BICCHIERI PP SUPERTRASPARENTE

Tacca 0,2 250 cc 50 pz



cod. 42135

CATALOGO
BIRRA
LA NOSTRA SELEZIONE



SCELGO
FULL SERVICE

FALCONARA MARITTIMA (AN)

dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 7:00 alle 18:30
SABATO E DOMENICA dalle 7:00 alle 12:30
Via del Commercio, 12
Da SS16 uscita Falconara
Da A14 uscita Ancona Nord dir. Falconara
Da SS76 uscita svincolo A14 dir. Falconara
Tel. 071.9727500

CIVITANOVA MARCHE (MC)

dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 7:00 alle 18:30
SABATO E DOMENICA dalle 7:00 alle 12:30
Via G. Pirelli
Uscita A14 dir. Macerata
Zona Industriale "A"
Tel. 0733.803800

SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)

dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 6:00 alle 18:30
SABATO E DOMENICA dalle 6:00 alle 12:30
Via Valle Piana, 80
Uscita A14 dir. San Benedetto Tr.
c/o Centro Agroalimentare
Tel. 0735.488200

MOSCIANO SANT'ANGELO (TE)

dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 7:00 alle 18:30
SABATO E DOMENICA dalle 7:00 alle 12:30
Località Mulinetto
Uscita A14 a 500 metri
Dir. Giulianova
Tel. 085.8079000

PESCARA (PE)

dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 6:00 alle 18:30
SABATO E DOMENICA dalle 6:00 alle 12:30
Villanova di Cepagatti
Uscita A25 - dir. Villanova
Davanti al mercato ortofrutticolo all'ingrosso
Tel. 085.9217600

TERMOLI (CB)

dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 7:00 alle 18:30
SABATO E DOMENICA dalle 7:00 alle 12:30
C/da Rivolta del Re
SS 87 Bifernina - Zona Industriale "A"
Tel. 0875.808200

 [scelgofullservice](#)

 [scelgofullservice.com](#)

Sede legale:

Ancarano (TE)
via Bonifica del Tronto, snc
Tel. 0861.805000 - Fax 0861.805022

PUNTI DI RITIRO:

store



MACERATA

Via Emanuele Filiberto, 14
dal lunedì al venerdì
9:00-13:00 / 15:00-18:00 sabato 9:00 - 12:30
Tel. e Whatsapp 0733.1897712

MONTESILVANO

Via G. Di Vittorio, 4
dal lunedì al venerdì
9:00-12:30 / 15:00-18:30 sabato 9:00 - 12:30
Tel. e Whatsapp 085.9217981

VASTO

Corso Mazzini, 338
dal lunedì al venerdì
9:00-12:30 / 15:00-18:30 sabato 9:00 - 12:30
Tel. e Whatsapp 0873.498176

SANT'EGIDIO ALLA VIBRATA (TE)

Viale Kennedy, 115
martedì e venerdì 9:30-12:30 / 15:00-18:30
Tel. e Whatsapp 0861.1828163

