



CATALOGO

BIRRE

GRUPPO PERONI



0 4 / 1 9

BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —

ITALIA

PERONI
GRAN RISERVA



DRAFT BEER



BIANCA
PERONI GRAN RISERVA

STILE: *Weizen*

Prodotta con malto 100% italiano. Birra Weiss dal gusto aromatico e fresco. Aroma fruttato e speziato, con un particolare sentore di chiodi di garofano. colore biondo torbido.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
5,1	12,5	12	10,4

FUSTO 30 lt - **COD.** 4

ROSSA
PERONI GRAN RISERVA

STILE: *Amber (Munich)*

Corpo leggero, dotato di particolare complessità aromatica con note di malto, caramello e tostato. Gusto corposo e allo stesso tempo facile da bere dal caldo aroma di malto e caramello.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
5,2	12,7	12	22

FUSTO 16 lt - **COD.** 92
FUSTO 30 lt - **COD.** 39

DOPPIO MALTO
PERONI GRAN RISERVA

STILE: *Maibock*

Birra doppio malto, intensa, con aroma di cereali e spezie e un delicato retrogusto fruttato che la rendono equilibrata e non invadente. La ricetta prevede l'impiego di solo malto e l'assenza di cereali non maltati.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
6,6	14,7	12	26

FUSTO 16 lt - **COD.** 15
FUSTO 30 lt - **COD.** 46

DRAFT BEER



PERONI

STILE: Premium Lager

Malto 100% italiano, frutto di una speciale qualità di orzo seguito con cura durante tutte le fasi della filiera. Colore giallo paglierino, gusto moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
4,7%	11	19	19

FUSTO 16 lt - **COD.** 36

FUSTO 30 lt - **COD.** 42

FUSTO PET 20 lt - **COD.** 5243

FUSTO PET CICO KEG 12 lt - **COD.** 5248



PERONI CRUDA

STILE: Lager non pastorizzata

Lager NON PASTORIZZATA soggetta ad un processo di microfiltrazione a basse temperature che le conferisce una consistenza cremosa e morbida dal retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli. MALTO 100% ITALIANO

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
4,7	10,6	21	21

FUSTO 30 lt - **COD.** 84

DRAFT BEER

NASTRO
AZZURRO**STILE:** *Premium Lager*

L'esclusivo Mais Nostrano offre il sapore tipicamente rinfrescante. Gli speciali luppoli super aromatici donano la caratteristica nota amara. Il malto d'orzo garantisce trasparenza e brillantezza.

TESTA SPILLATURA: Sankey**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,1%	11,4	23	

FUSTO 30 lt - COD. 40
FUSTO PET 20 lt - COD. 5245

NASTRO AZZURRO
PRIME BREW
NON FILTRATA**STILE:** *Premium lager non filtrata*

È il primo assaggio del mastro birraio. Una Lager Speciale, non filtrata prodotta mantenendo il grado primitivo di fermentazione. Gusto unico, secco e intensamente luppolato.

TESTA SPILLATURA: Sankey**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,8%	13	29	

FUSTO 16 lt - COD. 10

REPUBBLICA CECA
PILSNER URQUELL

GIAPPONE
ASAHI

Pilsner Urquell

DRAFT BEER

Asahi



PILSNER URQUELL

STILE: Pils

Colore dorato brillante, schiuma abbondante e densa. Aroma del malto, note floreali, profumo erbaceo del luppolo Saaz. Questa birra ha dato origine alla tipologia birraria delle pils, anno 1842, gusto decisamente amaro e dissetante.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,4%	11,7	39

FUSTO 30 lt - COD. 95

ASAHI SUPER DRY

STILE: Premium Lager

Colore giallo chiaro e aroma lievemente fruttato. Gusto fresco e piacevolmente luppolato, con sensazione retrolfattiva particolarmente fresca e delicata.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	20

FUSTO 16 lt - COD. 12

DRAFT BEER



FULLER'S GOLDEN PRIDE

STILE: *Strong Ale*

Birra chiara dal gusto pieno e corposo, speziato, luppolato, sensazione retrolfattiva abboccata e alcolica.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,3%	19,8	40

FUSTO 16 lt - COD. 09

FULLER'S INDIA PALE ALE

STILE: *India Pale Ale*

IPA dal copro medio, al palato affiorano note di biscotto, caramello e agrumi. Piacevole il retrogusto amaro con qualche nota erbacea, molto ben bilanciata e pulita, facilissima da bere.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,3%	13,3	47

FUSTO 30 lt - COD. 11

INGHILTERRA

MEANTIME



DRAFT BEER



MEANTIME IPA

STILE: *India Pale Ale*

IPA creata secondo la tradizione e prodotta a Londra, caratterizzata da un'intensa luppolatura per supportare il lungo viaggio fino all'India, stupisce per la fragranze di luppolo fresco accanto a note fruttate.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,4%	16,4	65

FUSTO 16 lt - **COD.** 08

MEANTIME YAKIMA RED

STILE: *Red Ale*

Colore rosso rubino intenso. Fruttata, con note di agrumi e frutta tropicale, dall'amarezza contenuta. Corpo pieno. Prodotta con malti inglesi e tedeschi e 5 varietà di luppolo americano.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,1%	10,10	35

FUSTO 16 lt - **COD.** 03

BELGIO
ST. STEFANUS

St. Stefanus ANNO 1295

BELGIO
ST. BENOIT

Bière d'Abbaye • Abdijker
St Benoît

DRAFT BEER



**ST. STEFANUS
BLONDE**

STILE: *Belgian Pale ale*

Birra d'Abbazia. Color oro. Al naso caramello, miele, agrume candito, frutta matura, albicocca e banana, spezie, pepe bianco, chiodi di garofano. Un retronasale di coriandolo e di radice.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 7,0% **°P** 16 **IBU** 21

FUSTO 20 lt - **COD.** 14



**ST. BENOIT
AMBREE**

STILE: *Belgian Ale*

Birra ambrata. Le note fruttate si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquirizia e caramello. Il retrogusto amaro è il prodotto di una complessa alchimia tra malti particolari e luppoli pregiati che conferiscono una nota tipica di cioccolato.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,9% **°P** 14,20 **IBU** 17

FUSTO 16 lt - **COD.** 01

**ST. BENOIT
BLANCHE**

STILE: *Blanche*

Wheatbeer di altissima qualità. Ha un aroma intenso, dove spiccano note di frutta, agrumi e spezie. Presenta una sua naturale opacità. Di corpo medio, è dotata della tipica acidità di questo stile di birre che la rende dissetante e rinfrescante.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,0% **°P** 12,40 **IBU** 10

FUSTO 16 lt - **COD.** 05

OLANDA

GROLSCH



DRAFT BEER



GROLSCH PREMIUM LAGER

STILE: *Premium Lager*

Composta da due luppoli, il primo aggiunto all'inizio del processo che le conferisce gusto caratteristico e il secondo aggiunto alla fine che la rende fresca e aromatica.

TESTA SPILLATURA: Alumasc

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
5,0%	11,3		27

FUSTO 30 lt - **COD.** 45

GROLSCH PREMIUM WEIZEN

STILE: *Weizen*

La Grolsch Weizen è una "Hefeweizen", prodotta seguendo la legge della purezza (Reinheitsgebot).

Fruttato, piacevole e ben saldo. Domina l'aroma di banana accompagnato da quello di garofano.

TESTA SPILLATURA: Alumasc

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
5,1%	12,5		20

FUSTO 19,50 lt - **COD.** 13



PERONI CHILL LEMON

STILE: Radler

Peroni Chill Lemon è infatti l'unica radler ad essere prodotta con Malto e Limoni 100% Italiani, in grado di conferirle un profumo di limoni appena colti e un gusto rinfrescante e naturale, che la rendono un prodotto di altà qualità.

FERMENTAZIONE: Assente

VOL.	°P		IBU
2,0%	10	9	8

F.TO 33 cl x 24 - COD. 386



PERONI CRUDA

STILE: Lager non pastorizzata

Lager NON PASTORIZZATA soggetta ad un processo di microfiltrazione a basse temperature che le conferisce una consistenza cremosa e morbida dal retrogusto piacevolmente amaro-gnolo di luppoli. MALTO 100% ITALIANO

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
4,7	10,6	9	21

F.TO 33 cl x 24 - COD. 369



PERONI 3.5

STILE: Lager

Nasce dall'utilizzo di luppoli selezionati e del Malto 100% italiano che permettono di ottenere una birra dall'aroma intenso, ma allo stesso tempo leggera. 3,5 gradi alcolici grazie ad un attento processo produttivo studiato per favorire un preciso bilanciamento degli zuccheri nel mosto.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
3,5%	7,8	9	14

F.TO 33 cl x 24 - COD. 399



PURO MALTO PERONI GRAN RISERVA

STILE: Lager Puro Malto
Caratterizzata da un aroma delicato con prevalenza di note di malto e fini note di luppolo aromatico inoltre il doppio processo di decozione con impasto a bassa temperatura, a cui viene sottoposta, le conferisce note peculiari di cereali tostati e spezie.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	11,8	21

F.TO 50 cl x 12 - COD. 429

DOPPIO MALTO PERONI GRAN RISERVA

STILE: Maibock
Birra doppio malto, intensa, con aroma di cereali e spezie e un delicato retrogusto fruttato che la rendono equilibrata e non invadente. La ricetta prevede l'impiego di solo malto e l'assenza di cereali non maltati.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
6,6	14,7	26

F.TO 50 cl x 12 - COD. 465

ROSSA PERONI GRAN RISERVA

STILE: Amber (Munich)
Corpo leggero, ancorchè dotato di particolare complessità aromatica con note di malto, caramello e tostato. Gusto corposo e allo stesso tempo facile da bere dal caldo aroma di malto e caramello.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2	12,7	22

F.TO 50 cl x 12 - COD. 324

BIANCA PERONI GRAN RISERVA

STILE: Weizen
Prodotta con malto 100% italiano. Birra Weiss dal gusto aromatico e fresco. Aroma fruttato e speziato, con un particolare sentore di chiodi di garofano. colore biondo torbido.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,1	12,5	10,4

F.TO 50 cl x 12 - COD. 243



PERONI

STILE: Premium Lager

Prodotta solo con ingredienti selezionati come il malto 100% italiano, frutto di una speciale qualità di orzo seguito con cura durante tutte le fasi della filiera. La qualità è una passione tutta italiana, Peroni anche. Colore giallo paglierino, gusto moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,7% **°P** 11 **IBU** 19

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 302

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 305 latt.

F.TO 66 cl x 15 - **COD.** 303

F.TO 25 cl x 24 - **COD.** 304 peroncino

PERONI SENZA GLUTINE

STILE: Lager Senza Glutine

Peroni Senza Glutine ha un gusto bilanciato e rotondo della birra italiana per eccellenza, è finalmente un piacere per tutti, anche per celiaci e intolleranti al glutine. Colore giallo paglierino. Gusto moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto. Bassa fermentazione.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,7% **°P** 10,6 **IBU** 18

F.TO 33 cl x 12 - **COD.** 435

PERONI FORTE

STILE: Lager Strong

Peroni Forte è una birra dal colore ricco e brillante, caratterizzata da un caldo aroma di malto e caramello, e da un gusto inizialmente dolce ma subito bilanciato da una intensa nota amara.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 8,0% **°P** 10 **IBU** 28

F.TO 33 cl x 12 - **COD.** 391



NASTRO AZZURRO

STILE: Premium Lager

L'esclusivo Mais Nostrano offre il sapore tipicamente rinfrescante. Gli speciali luppoli super aromatici donano la caratteristica nota amara. Il malto d'orzo garantisce trasparenza e brillantezza.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,1%	11,4	23	

F.TO 66 cl x 15 - COD. 312
 F.TO 50 cl x 20 - COD. 318 var
 F.TO 33 cl x 24 - COD. 311
 F.TO 33 cl x 24 - COD. 316 lattina

NASTRO AZZURRO PRIME BREW NON FILTRATA

STILE: Premium lager non filtrata

È il primo assaggio del mastro birraio. Una Lager Speciale, non filtrata prodotta mantenendo il grado primitivo di fermentazione. Il suo gusto unico, secco e intensamente luppolato, è ottenuto grazie al dosaggio equilibrato del Mais Nostrano e all'utilizzo generoso di Luppoli nobili finemente aromatici.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,8%	13	29	

F.TO 33 cl x 24 - COD. 260

BELGIO
ST. STEFANUS

St. Stefanus ANNO 1295



**ST. STEFANUS
BLONDE**

STILE: *Belgian Pale ale*

Birra d'Abbazia. Color oro. Al naso caramello, miele, agrume candito, frutta matura, albicocca e banana, spezie, pepe bianco, chiodi di garofano. Un retronasale di coriandolo e di radice.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 7,0% **°P** 16 **IBU** 21

F.TO 33 cl x 12 - **COD.** 171
F.TO 75 cl x 6 - **COD.** 389

FRANCIA
TOURTEL



**TOURTEL
ANALCOLICA**

STILE: *Premium Lager*

Malto 100% italiano. Per garantire lo stesso gusto delle lager alcoliche, il processo produttivo avviene con una fermentazione libera di avvenire secondo natura, senza nessuna alterazione. Gusto rotondo con note di malto e amaro equilibrato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 0,5% **°P** 5,5 **IBU** 27

F.TO 33 cl x 12 - **COD.** 379

ITALIA
RAFFO



RAFFO

STILE: *Lager*

Lager chiara, dal gusto moderatamente amaro, ottenuto da una sapiente ed equilibrata combinazione tra luppolo delle migliori varietà aromatiche e malto di eccellente qualità. Maturazione a freddo.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,7% **°P** 10,6 **IBU** 12

F.TO 66 cl x 15 - **COD.** 347
F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 363

REPUBBLICA CECA
PILSNER URQUELL

Pilsner Urquell



PILSNER
URQUELL

STILE: Pils

Colore dorato brillante, schiuma abbondante e densa. Aroma del malto, note floreali, profumo erbaceo del luppolo Saaz. Questa birra ha dato origine alla tipologia birraria delle pils, anno 1842, gusto decisamente amaro e dissetante.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,4%	11,7	39

F.TO 33 cl x 24 - COD. 201

OLANDA
GROLSCH



GROLSCH
PREMIUM WEIZEN

STILE: Weizen

La Grolsch Weizen è una "Hefeweizen", prodotta seguendo la legge della purezza (Reinheitsgebot). Fruttato, piacevole e ben saldo. Domina l'aroma di banana accompagnato da quello di garofano.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,1%	12,5	20

F.TO 50 cl x 20 - COD. 388



GROLSCH
SWING TOP

STILE: Premium Lager

Composta da due luppoli, il primo aggiunto all'inizio del processo che le conferisce gusto caratteristico e il secondo aggiunto alla fine che la rende fresca e aromatica.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	27

F.TO 45 cl x 20 - COD. 449



**FULLER'S
GOLDEN PRIDE**

STILE: *Strong Ale*

Birra chiara dal gusto pieno e corposo, speziato, luppolato, sensazione retrolfattiva abboccata e alcolica.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,3%	19,8	40

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 439



**FULLER'S
INDIA PALE ALE**

STILE: *India Pale Ale*

IPA dal copro medio, al palato affiorano note di biscotto, caramello e agrumi. Piacevole il retrogusto amaro con qualche nota erbacea, molto ben bilanciata e pulita, facilissima da bere.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,3%	13,3	47

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 483

INGHILTERRA

FULLER'S

FULLER'S



FULLER'S LONDON PRIDE

STILE: *Premium Ale*

Rossa morbida, dal sapore rotondo ed equilibrato. Gusto luppolato, speziato intenso, fruttato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,7%	11,6	35

F.TO 33 cl x 24 - COD. 494



FULLER'S LONDON PORTER

STILE: *Porter*

Rossa morbida, dal sapore rotondo ed equilibrato. Gusto luppolato, speziato intenso, fruttato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,7%	14	37

F.TO 50 cl x 12 - COD. 447

INGHILTERRA
MEANTIME



GIAPPONE
ASAHI
"DRY"
Asahi



**MEANTIME
LONDON PALE ALE**

STILE: *Pale Ale*

Birra ambrata. Profumi aromatici di agrumi, menta ed erba, gusto complesso, bilanciato da un buon amaro. Prodotta con luppoli americani e inglesi miscelati. Abbinamenti: Formaggi stagionati, pasta, carni grigliate, curry.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,3%	10,4	37

F.TO 33 cl x 12 - **COD.** 293

**MEANTIME
YAKIMA RED**

STILE: *Red Ale*

Colore rosso rubino intenso. Fruttata, con note di agrumi e frutta tropicale, dall'amarrezza contenuta. Corpo pieno. Prodotta con malti inglesi e tedeschi e 5 varietà di luppolo americano.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,1%	10,10	35

F.TO 33 cl x 12 - **COD.** 343

**ASAHI
SUPER DRY**

STILE: *Premium Lager*

Colore giallo chiaro e aroma lievemente fruttato. Gusto fresco e piacevolmente luppolato, con sensazione retrolfattiva particolarmente fresca e delicata.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	20

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 286



BIRIMPORT

— BEVERAGE • WINE • FOOD —

Asahi

PERONI

NASTRO AZZURRO

Pilsner Urquell

PERONI GRAN RISERVA

PERONI Senza Glutine

PERONI ISWIT

PERONI CHILL

PERONI CHUDA

PERONI 33

Pilsener

Miller GENUINE DRAFT

NASTRO AZZURRO PRIME BEER

TOURTEL

WUHRER

CRYSTAL BEER

Kozel

St Benoît

PFERDEN BIER

MEANTIME

Tiroler PILSEN

Dormisch

St. Stefanus

FULLERS

Grolsch

Grolsch WEIZEN

EYVOLD BRAU

RAFFO



BIRIMPORT S.p.A. - Via di Salone 131/d-e - 00131 Roma
tel. 06.41.92.800 r.a. - fax 06.41.91.073 - info@birimport.com - www.birimport.com