

CATALOGO

BIRRE

PEDAvena



BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —



FABBRICA IN PEDAVENA

UNA FAVOLA DA SCOPRIRE NEL CUORE DELLE DOLOMITI

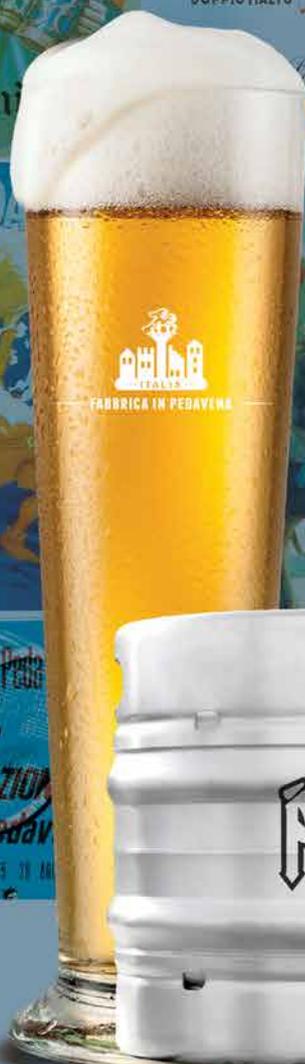
Il 17 Febbraio 1897 nasceva la Fabbrica in Pedavena, diventata nel tempo simbolo del territorio e protagonista della cultura brassicola italiana. Un luogo dove convivono antico e moderno, tradizione e tecnologia e dove nasce un prodotto di eccellenza italiana. Questo grazie anche alla cura del nostro Mastro Birraio Dario che esprime al meglio la tradizione della Fabbrica tramandata e custodita negli anni.

PEDA VENA

FABBRICA IN PEDA VENA

Pedavena

DRAFT BEER



PEDA VENA TRADIZIONE ITALIANA

STILE: *Pils Italiana - Super Premium*
Gusto equilibrato e delicatamente armonioso a cui la media gradazione alcolica conferisce rotondità e pienezza. La leggera nota luppolata, l'eccezionale persistenza della schiuma e il bel colore dorato completano il profilo di questa birra estremamente piacevole da bere.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,6	18

FUSTO 30 lt - **COD.** 58



PEDA VENA ROSSA-AMBRATA

STILE: *Dunkel*

Un'ambrata dal colore meraviglioso e dalla schiuma compatta, cremosa e persistente, in cui si può riconoscere l'inconfondibile luppolatura della celebre Pedavena. Equilibrio gustativo pieno ed aromatico.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,9%	13,5	20

FUSTO 20 lt - **COD.** 50

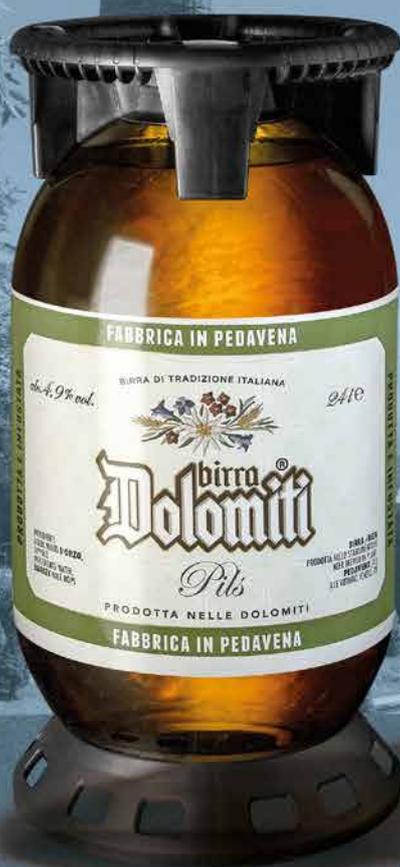
DOLOMITI

FABBRICA IN PEDAVENA



DRAFT BEER

FUSTO LE02®



DOLOMITI PILS PEDAVENA

STILE: *Pils Italiana*

Colore chiaro dai riflessi dorati. Il malto delle Dolomiti le conferisce un gusto pieno e armonioso, una personalità importante e delicata. La schiuma compatta e il retrogusto persistente la rende ideale a soddisfare il desiderio di una birra equilibrata e dissetante.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
4,9%	11,5	9	19

FUSTO 100% PET 24 lt
COD. 5279



DOLOMITI SPECIALE PEDAVENA

STILE: *Lager Speciale*

Colore chiaro, dai riflessi d'oro intenso. I lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica delle materie prime. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
5,9%	13,4	9	22

FUSTO 100% PET 24 lt
COD. 19



DOLOMITI ROSSA PEDAVENA

STILE: *Festbier Doppio Malto*

Birra rossa di tradizione. Il malto caramello caratterizza il gusto pieno e intenso. L'aroma delicato si caratterizza per una miscela tra note di caramello e profumo di malto torrefatto. La schiuma è cremosa e persistente e il colore caldo e ambrato.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
6,7%	14,7	9	19

FUSTO 100% PET 24 lt
COD. 5280

DOLOMITI

FABBRICA IN PEDAVENA



DRAFT BEER

FUSTO LE02®



I VANTAGGI DEL FUSTO LE02®

RICICLABILE

I fusti LE02 sono costituiti a partire da materie prime riciclate e sono riciclabili in tutti i loro componenti conferendoli in qualunque impianto autorizzato per il ritiro delle materie plastiche.

MINORE IMPATTO AMBIENTALE

Sia in termini di emissioni di CO2 (si può spinare anche ad aria compressa) che di energia (non c'è la logistica dei resi/vuoti).

QUALITÀ INALTERATA NEL TEMPO

Alla birra non viene aggiunta CO2 ed ha lo stesso gusto dal primo all'ultimo bicchiere. La schiuma è sempre perfetta. Il fusto a doppia parete impedisce il contatto del prodotto con il gas usato per la spillatura per cui la birra ed il suo gusto si mantengono inalterati.

DOLOMITI NON FILTRATA

STILE: Lager Non Filtrata

Colore oro caldo, ha un gusto con note fruttate.

La rifermentazione in cantina e la lunghissima maturazione le donano una cremosità unica.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
5,8%	13,4	9	22

FUSTO 100% PET 24 lt
COD. 5281

DOLOMITI 8° DOPPIO MALTO

STILE: Doppel Bock Chiara

La birra a più elevata gradazione. da bere con molta calma, apprezzandone il colore oro caldo con riflessi ambrati, dato dal lento processo di cottura e caramellizzazione del mosto.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
8,0%	18	9	25

FUSTO 100% PET 24 lt
COD. 5282



DOLOMITI PILS PEDAVENA

STILE: Lager Pils

Colore chiaro dai riflessi dorati. Il malto delle Dolomiti le conferisce un gusto pieno e armonioso, una personalità importante e delicata. La schiuma compatta e il retrogusto persistente la rende ideale a soddisfare il desiderio di una birra equilibrata e dissetante.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,9% °P 11,5 IBU 19

F.TO 33 cl x 24 - COD. 218



DOLOMITI 8° DOPPIO MALTO PEDAVENA

STILE: Doppel Bock Chiara

La nostra birra a più elevata gradazione. Da bere con molta calma, apprezzandone il colore oro intenso con riflessi ambrati dato dal lento processo di cottura e caramellizzazione del mosto. Equilibrio gustativo rotondo con note fruttate. Schiuma fine e compatta.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 8,0% °P 14,7 IBU 25

F.TO 33 cl x 24 - COD. 232



DOLOMITI ROSSA PEDAVENA

STILE: Festbier

Birra rossa di tradizione. Il malto caramello caratterizza il gusto pieno e intenso. L'aroma delicato si caratterizza per una miscela tra note di caramello e profumo di malto torrefatto. La schiuma è cremosa e persistente e il colore caldo e ambrato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 6,7% °P 14,7 IBU 19

F.TO 33 cl x 24 - COD. 224

F.TO 75 cl x 6 - COD. 237



DOLOMITI SPECIALE PEDAVENA

STILE: Lager Speciale

Colore chiaro, dai riflessi d'oro intenso. I lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica delle materie prime. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,9% °P 13,4 IBU 22

F.TO 75 cl x 6 - COD. 216



**PEDA VENA
TRADIZIONE ITALIANA**

STILE: *Pils Italiana - Super Premium*
Gusto equilibrato e delicatamente armonioso a cui la media gradazione alcolica conferisce rotondità e pienezza. La leggera nota luppolata, l'eccezionale persistenza della schiuma e il bel colore dorato completano il profilo di questa birra estremamente piacevole da bere.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,6	18

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 212
F.TO 66 cl x 15 - **COD.** 203



**PEDA VENA
ROSSA-AMBRATA**

STILE: *Dunkel*
Un'ambrata dal colore meraviglioso e dalla schiuma compatta, cremosa e persistente, in cui si può riconoscere l'inconfondibile luppolatura della celebre Pedavena. Equilibrio gustativo pieno ed aromatico.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,9%	13,5	20

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 249



**SUPERIOR
SENZA GLUTINE
PEDAVENA**

STILE: *Lager Senza Glutine*
La produzione della Superior Senza Glutine viene monitorata costantemente dagli esperti al fine di ottenere un prodotto ottimale sia nella scelta degli ingredienti, che sia nella definizione del gusto.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12	24

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 264

BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —



FABBRICA IN PEDAVENA

UNA FAVOLA DA SCOPRIRE NEL CUORE DELLE DOLOMITI

Il 17 Febbraio 1897 nasceva la Fabbrica in Pedavena, diventata nel tempo simbolo del territorio e protagonista della cultura brassicola italiana. Un luogo dove convivono antico e moderno, tradizione e tecnologia e dove nasce un prodotto di eccellenza italiana. Questo grazie anche alla cura del nostro Mastro Birraio Dario che esprime al meglio la tradizione della Fabbrica tramandata e custodita negli anni.



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