



CATALOGO

# BIRRE

GRUPPO PERONI



BIRIMPORT  
— BEVERAGE • WINE • FOOD —

ITALIA

PERONI  
GRAN RISERVA

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

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
5,1	12,5	12	10,4

**FUSTO 16 lt - COD. 004**

**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

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
5,2	12,7	12	22

**FUSTO 16 lt - COD. 92**

**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

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
6,6	14,7	12	26

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

ITALIA

PERONI

PERONI

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

<b>VOL.</b>	°P		<b>IBU</b>
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

<b>VOL.</b>	°P		<b>IBU</b>
4,7	10,6	21	21

**FUSTO** 30 lt - **COD.** 84

REPUBBLICA CECA  
**PILSNER URQUELL**



**DRAFT BEER**

GIAPPONE  
**ASAHI**

<sup>DRY</sup>  
**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

<b>VOL.</b>	°P		<b>IBU</b>
4,4%	11,7	q	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

<b>VOL.</b>	°P		<b>IBU</b>
5,0%	11,2	q	20

**FUSTO** 16 lt - **COD.** 12

ITALIA

NASTRO AZZURRO

NASTRO  
AZZURRO

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

<b>VOL.</b>	°P	IBU	AMARO
5,1%	11,4	23	

**FUSTO 30 lt - COD. 40**

**FUSTO PET 20 lt - COD. 5245**

DRAFT BEER



**KOZEL  
PREMIUM LAGER**

**STILE:** *Premium Lager*

Gusto ricco e morbido e un delicato aroma di malto e luppolo. 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.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,6%	11	26

**FUSTO** 30 lt - COD. 5277



**KOZEL  
DARK**

**STILE:** *Lager*

Prodotta seguendo la ricetta originale, è una lager scura che ha il colore di una Porter, grazie all'utilizzo di 4 diversi malti, ma che si rivela sorprendentemente rinfrescante proprio perché è una lager. Il bilanciamento perfetto tra il dolce del caramello e il fresco aroma di luppolo le donano un gusto morbido ma mai stucchevole. La bassa gradazione alcolica la rende adatta a molteplici occasioni di consumo e amata molto anche dalle donne.

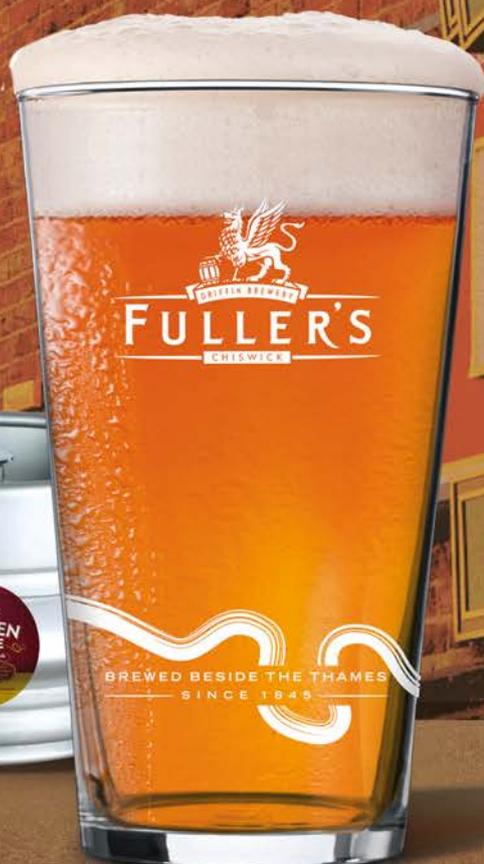
**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
3,5%	12,25	15

**FUSTO** 16 lt - COD. 5283

## 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



MEANTIME  
BREWING LONDON COMPANY

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. BENOIT



DRAFT BEER



### 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 SUPRÊME

**STILE:** *Belgian Strong Ale*

Birra bionda, il suo bouquet molto profumato rilascia una piacevole sensazione di luppolo aromatico, con il contributo di una leggera nota fruttata. Il corpo è caratterizzato da una distinta e intensa amarezza. Dominante la nota di malto che si esprime attraverso la pienezza del suo gusto.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 6,8%    °P 14,50    IBU 23

FUSTO 16 lt - COD. 02

### 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

BELGIO  
**ST. STEFANUS**

St. Stefanus

OLANDA  
**GROLSCH**



**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



### 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.** 5,0% | **°P** 11,3 | **IBU** 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.** 5,1% | **°P** 12,5 | **IBU** 20

**FUSTO** 19,50 lt - **COD.** 90



## 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 alta qualità.

**FERMENTAZIONE:** Assente

VOL.	°P	IBU
2,0%	10	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 di luppoli. MALTO 100% ITALIANO

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,7	10,6	21

F.TO 33 cl x 24 - COD. 369



## 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.** 5,2%    **°P** 11,8    **IBU** 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.** 6,6    **°P** 14,7    **IBU** 26

**F.TO** 50 cl x 12 - **COD.** 465

## ROSSA PERONI GRAN RISERVA

### STILE: Amber (Munich)

Corpo leggero, ancorché 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.** 5,2    **°P** 12,7    **IBU** 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.** 5,1    **°P** 12,5    **IBU** 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

<b>VOL.</b>	°P		<b>IBU</b>
4,7%	11	19	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

<b>VOL.</b>	°P		<b>IBU</b>
4,7%	10,6	18	18

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



## 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.** 5,1%    **°P** 11,4    **IBU** 23    **AMARO**

**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 ZERO

**STILE:** Birra Analcolica

Con zero alcool, Nastro Azzurro Zero conserva il gusto inconfondibile di Nastro Azzurro: secco e rinfrescante, con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici. Grazie a un particolare processo fermentativo effettuato a una più alta temperatura (22-23 °C) e a un lievito speciale che fermenta solo zuccheri semplici, viene ottenuta la sua variante analcolica, Nastro Azzurro Zero

**VOL.**  
0%

**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 491

BELGIO  
**ST. STEFANUS**

St. Stefanus<sup>1295</sup>



**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

<b>VOL.</b>	°P	IBU
7,0%	16	21

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

FRANCIA  
**TOURTEL**

BIRRA  
**TOURTEL**  
ANALCOLICA



**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

<b>VOL.</b>	°P	IBU
0,5%	5,5	27

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

ITALIA  
**RAFFO**

**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

<b>VOL.</b>	°P	IBU
4,7%	10,6	12

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



**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

<b>VOL.</b>		<b>°P</b>	•	<b>IBU</b>
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

<b>VOL.</b>	•	<b>°P</b>	•	<b>IBU</b>
5,0%	•	11,3	•	27

**F.TO** 45 cl x 20 - **COD.** 449



**KOZEL  
DARK**

**STILE:** Lager

Prodotta seguendo la ricetta originale, è una lager scura che ha il colore di una Porter, grazie all'utilizzo di 4 diversi malti, ma che si rivela sorprendentemente rinfrescante proprio perché è una lager. Il bilanciamento perfetto tra il dolce del caramello e il fresco aroma di luppolo le donano un gusto morbido ma mai stucchevole. La bassa gradazione alcolica la rende adatta a molteplici occasioni di consumo e amata molto anche dalle donne.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	°P	IBU
3,5%	12,25	15

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 255



**KOZEL  
PREMIUM LAGER**

**STILE:** Premium Lager

Gusto ricco e morbido e un delicato aroma di malto e luppolo. 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.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	°P	IBU
4,6%	11	26

**F.TO** 33 cl x 24 - **COD.** 240

REPUBBLICA CECA  
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

GIAPPONE  
ASAHI  
"DRY"  
Asahi



ASAHI  
SUPER DRY

**STILE:** Premium Lager

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

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	20

F.TO 33 cl x 24 - COD. 286



SOCIETÀ ANONIMA  
BIRRA PERONI  
GHIACCIO  
E  
MACCHINE TRICOLORI

BIRRA PERONI

BIRRA PERONI

Birra Peroni

Birra Peroni

Birra Peroni

Birra Peroni

# BIRIMPORT

— BEVERAGE • WINE • FOOD —

