

CATALOGO

BIRRE

GRUPPO PERONI

2025



1984 | 2024

BIRIMPORT

— BEVERAGE · WINE · FOOD —

40 ANNI DI STORIA

0 4 / 2 0 2 5

ITALIA

PERONI
GRAN RISERVA

DRAFT BEER

PERONI
GRAN RISERVA



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	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

VOL.	°P	IBU
5,2	12,7	22

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	26

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

ITALIA

RAFFO

RAFFO

DRAFT BEER

20 CL

40 CL



RAFFO LAVORAZIONE GREZZA

STILE: Lager Non Filtrata

Colore dorato con una leggera velatura. Gusto rotondo e fresco, con un aroma maltato e sul finale note luppolate. Con cereali di Puglia non raffinati.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
4,8%	10,8		13

FUSTO PET CICO KEG 20 lt COD. 37



RAFFO ORIGINAL

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.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
4,7%	10,6		12

F.TO 66 cl x 15 - COD. 347

F.TO 33 cl x 24 - COD. 363

ITALIA

PERONI

PERONI

DRAFT BEER

20 CL

40 CL

20 CL

40 CL



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

FUSTO 16 lt - **COD.** 36

FUSTO 30 lt - **COD.** 42

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

FUSTO 30 lt - **COD.** 84

ITALIA

PERONI

PERONI NASTRO AZZURRO

PERONI

DRAFT BEER

PERONI
NASTRO
AZZURRO

20 CL

40 CL

20 CL

40 CL

30 CL

50 CL



PERONI NON FILTRATA

STILE: Lager non filtrata

Lager non filtrata dal gusto PIENO E FRAGRANTE, colore opaco che preserva il sapore autentico degli ingredienti non trattati. MALTO 100% ITALIANO tracciato in Blockchain.

TESTA SPILLATURA: Sankey
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
4,7	10,6	9	18

FUSTO 20 lt - **COD.** 18

PERONI 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	9	23

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

REPUBBLICA
CECA

KOZEL



DRAFT BEER

30 CL

50 CL



KOZEL DARK LAGER

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 danno 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. 3,5% **°P** 9,1 **IBU** 14

FUSTO 16 lt - **COD.** 5283
FUSTO 30 lt - **COD.** 6080B

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. 4,6% **°P** 11,25 **IBU** 26

FUSTO 30 lt - **COD.** 5277

REPUBBLICA CECA PILSNER URQUELL



20 CL
40 CL

DRAFT BEER

BELGIO ST. STEFANUS



30 CL
50 CL



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

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.	°P	IBU
7,0%	16	21

FUSTO 20 lt - **COD.** 14

OLANDA

GROLSCH

Grolsch

DRAFT BEER

30 CL

50 CL



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.** 6227B

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.** 90

BELGIO

ST. BENOIT

DRAFT BEER



30 CL

50 CL



ST. BENOIT AMBRÉE

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.	°P	IBU
5,9%	14,20	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.	°P	IBU
6,8%	14,50	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.	°P	IBU
5,0%	12,40	10

FUSTO 16 lt - **COD.** 05

INGHILTERRA
FULLER'S



30 CL

50 CL

DRAFT BEER

GIAPPONE
ASAHI



20 CL

40 CL



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	9	47

FUSTO 30 lt - **COD.** 11



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	9	20

FUSTO 16 lt - **COD.** 12

ITALIA

PERONI

PERONI



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	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 amarognolo 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.	°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

F.TO 33 cl x 24 - COD. 276

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.	°P	IBU
5,2	12,7	22

F.TO 50 cl x 12 - COD. 324

F.TO 33 cl x 24 - COD. 300

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

F.TO 33 cl x 24 - COD. 266

ITALIA

PERONI

PERONI



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.	°P	IBU
4,7%	11	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.	°P	IBU
4,7%	10,6	18

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



PERONI NASTRO AZZURRO

STILE: Premium Lager

L'esclusivo Mais Nostrano offre il sapore tipicamente rinfrescante. Gli speciali luppoli super aromatici danno 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 62 cl x 12 - COD. 313
 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

PERONI NASTRO AZZURRO ZERO 0.0

STILE: Premium Lager analcolica

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

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
0,0%	4,25	27

F.TO 33 cl x 12 - COD. 491

PERONI STILE CAPRI

STILE: Lager

è una Lager aromatica, leggera e dissetante con un delicato bilanciamento tra note amare e agrumate. Il gusto è caratterizzato da delicate note di limone italiano e foglie di ulivo, che danno vita ad un'esperienza sensoriale raffinata e una grande facilità di bevuta.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,2%	10,6	12

F.TO 33 cl x 24 - COD. 144

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

VOL.	°P	IBU
4,7%	10,6	12

F.TO 66 cl x 15 - **COD.** 347

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 363

RAFFO LAVORAZIONE GREZZA

STILE: Lager Non Filtrata

Colore dorato con una leggera velatura. Gusto rotondo e fresco, con un aroma maltato e sul finale note luppolate. Con cereali di Puglia non raffinati.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,8%	10,8	13

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 355



KOZEL DARK LAGER

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

VOL. : °P : IBU
3,5% : 9,1 : 14

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

VOL. : °P : IBU
4,6% : 11,25 : 26

F.TO 33 cl x 24 - COD. 240

BELGIO ST. STEFANUS

St. Stefanus



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.	°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

VOL.	°P	IBU
0,5%	5,5	27

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

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

^{SUPER}
"DRY"
Asahi



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

PERONI

Vivi Ogni Momento



1984 | 2024

BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —

40 ANNI DI STORIA



Vivi Ogni Momento



BIRIMPORT S.p.A. - Via di Salone 131/D-E - 00131 Roma
Tel. 06.41.92.800 r.a. - info@birimport.com - www.birimport.com