

CATALOGO

BIRRE

2025



BIRIMPORT

— BEVERAGE • WINE • FOOD —



BIRRE IN BOTTIGLIA

ITALIA

MENABREA	5
PETROGNOLA	6
BIRRA DEL BORGO	10
PEDAVENA	14
4 MORI	16
ICHNUSA	17
TERZARIMA	18
RAFFO	18
RAFFO GREZZA	19
MESSINA	19
PERONI NASTRO AZZURRO	20
PERONI STILE CAPRI	21
PERONI	21
MORETTI	24
BIRRIFICIO DEL DUCATO	26

FRANCIA

DESPERADOS	28
TOURTEL	28

GERMANIA

LÖWENBRÄUN	29
FRANZISKANER	29
BENEDIKTINER	29
NEW! SCHNEIDER WEISSE	30
NEW! AYINGER	34
BECK'S	36
GREVENSTEINER	36
PAULANER	37
ERDINGER	35
BITBURGER	38
LAUTERBACHER	39

BELGIO

ROCHEFORT	40
CHIMAY	41
CORSENDONK	42
LEFFE	44
HOEGAARDEN	45
STELLA ARTOIS	45
DUPONT	46
LUPULUS	46
ST. STEFANUS	46
MOINETTE	46

OLANDA

HEINEKEN	47
LA TRAPPE	48

REPUBBLICA CECA

PILSNER URQUELL	49
KOZEL	49
HOLBA	49

SPAGNA

ESTRELLA GALICIA	50
------------------	----

SCOZIA

SLALOM	50
BREWDOG	50
TENNENT'S	51

INGHILTERRA

SPITFIRE	51
----------	----

IRLANDA

GUINNESS	51
HOP HOUSE	51
KINNEGAR	52

DANIMARCA

CERES	54
FAXE	55
HARBOE	55

GIAPPONE

ASASHI	55
--------	----

STATI UNITI

BUD	56
-----	----

MESSICO

CORONA EXTRA	56
CORONA CERO	56

SIDRO

SVEZIA

KOPPARBERG	57
------------	----

IRLANDA

MAGNERS	57
---------	----

BIRRE IN FUSTI

ITALIA

BIRRA DEL BORGO	58
BIRRIFICIO DEL DUCATO	60
PETROGNOLA	62
4 MORI	64
PEDAVENA	64
PERONI NASTRO AZZURRO	65
RAFFO GREZZA	65
PERONI	66
NEW! ICHNUSA	68
NEW! MESSINA	68
NEW! MORETTI	69

GERMANIA

NEW! SCHNEIDER WEISSE	70
NEW! AYINGER	72
LAUTERBACHER	74
LÖWENBRÄUN	76
BECK'S	77
FRANZISKANER	77
SPATEN	78
BITBURGER	79
KOSTRIßER	80
LICHER	80
CREW REPUBLIC	81
BENEDIKTINER	81
PÜLLEKEN	82
VELTINS	82
GREVENSTEINER	83

BELGIO

STELLA ARTOIS	84
LEFFE	84
ST. STEFANUS	86
HOEGAARDEN	86
GRISSETTE	86
ST. BENOIT	87
CORSENDONK	88
JUPLIER	88

BIB

BELGIO

STELLA ARTOIS	100
LEFFE	100

OLANDA

HEINEKEN	90
GROLSCH	90

REPUBBLICA CECA

HOLBA	91
PILSNER URQUELL	91
KOZEL	92

INGHILTERRA

SPITFIRE	93
FULLER'S	93
BASS	94

IRLANDA

KINNEGAR	95
KILKENNY	96
HARP	96
GUINNESS	97
HOP HOUSE	97

SCOZIA

TENNENT'S	98
-----------	----

DANIMARCA

ANARKIST	98
----------	----

STATI UNITI

GOOSE	99
-------	----

GIAPPONE

ASASHI	99
--------	----

PERFECT DRAFT

GERMANIA

LÖWENBRÄU	102
BECK'S	102
FRANZISKANER	102

BELGIO

LEFFE	103
HOEGAARDEN	104
STELLA ARTOIS	105
JUPLIER	105
GOOSE	105

SIDRO

INGHILTERRA

BLACKTHORN	107
------------	-----

IRLANDA

MAGNERS	107
---------	-----



LA 150° BIONDA MENABREA

STILE: *Premium Lager*

Birra normale chiara. Prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Prealpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,8%	11,2	MODERATO

F.TO 66 CL X 15 - COD. 178
F.TO 33 CL X 24 - COD. 180



LA 150° AMBRATA MENABREA

STILE: *Premium Amber*

Birra normale ambrata, Specialità, tipo Maerzen. Prodotta con malto, mais, luppolo e acqua. Birra di buon corpo nonostante il contenuto grado alcolico. Birra con riflessi bronzii. Al naso sensazioni erbacee, al palato ben luppolata.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,8	MODERATO

F.TO 33 CL X 24 - COD. 181



GIUSTA BIONDA GOLDEN ALE

STILE: *Golden Ale*

Colore giallo paglierino velato, amarezza decisa e persistente. Birra chiara e leggera prodotta prevalentemente con malto Pilsner, un po' di Carapils e un tocco di frumento maltato completano la ricetta. I luppoli usati sono Perle per l'amaro e Saaz per l'aroma. Elegante, ben carbonata, amara al punto giusto, corpo leggero e finale abbastanza persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU AMARO
5,6%	13		DECISO

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0012

F.TO 33 CL X 12 - COD. 169

BIONDA FORTE TRIPLE

STILE: *Triple*

Colore arancione chiaro con riflessi dorati, amarezza poco percettibile. Birra doppio malto d'orzo, chiara e forte. Gli aromi sono di media intensità ma molto fini ed eleganti con piccanti sensazioni fruttate e speziate. Ha un ottimo equilibrio gustativo anche se prevalgono leggermente i toni avvolgenti e caldi dei malti impiegati. L'etilico è presente ma non invadente. Il finale è medio-lungo, suadente ed aromatico.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU AMARO
8,0%	18		POCO PERCETTIBILE

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0005

F.TO 33 CL X 12 - COD. 221

ROSSA FORTE BELGIAN DARK STRONG ALE

STILE: *Belgian Dark Strong Ale*

Colore ambrato scuro e velato, amarezza quasi assente. Birra doppio malto d'orzo, rossa e forte caratterizzata da una intensa e pungente intensità olfattiva con eleganti note agrumate e speziate; il corpo, sorprendentemente leggero, inizia con toni ampi, quasi dolci, per poi evolvere in un lungo finale caldo, avvolgente e molto aromatico.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU AMARO
8,0%	18		QUASI ASSENTE

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0010

F.TO 33 CL X 12 - COD. 192



SANDY ROSSA AL FARRO

STILE: Rossa al Farro

Colore rosso rubino carico, amarezza quasi assente. Birra rossa doppio malto al farro, prodotta con tre diversi tipi di malto d'orzo, con l'aggiunta di avena maltata e farro crudo; i cinque luppoli usati sono sapientemente dosati in un mix elaborato e molto equilibrato. Il particolare «gruit» di spezie conferisce alla Sandy una caratteristica sfumatura speziata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 7,0%	°P 16		IBU AMARO QUASI ASSENTE
--------------	----------	--	----------------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0016
F.TO 33 CL X 12 - COD. 159

MONTEFIORE BIANCA AL FARRO

STILE: Blanche al Farro

Colore paglierino velato opaco non amaro. Ispirata allo stile belga «Bier Blanche», è prodotta utilizzando malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, un pizzico di avena, luppoli Styrian Golding e Saaz, oltre ad un sapiente mix di spezie: il risultato è una birra elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,0%	°P 12		IBU AMARO ASSENTE
--------------	----------	--	----------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0003
F.TO 33 CL X 12 - COD. 207

SASSOROSSO AMBRATA AL FARRO

STILE: Ambrata al Farro

Colore arancio carico intenso, amarezza delicata e aromatica. Birra artigianale ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz. All'olfatto è fine, elegante, leggermente fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amarezza del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,5%	°P 13		IBU AMARO DELICATO
--------------	----------	--	-----------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0015
F.TO 33 CL X 12 - COD. 151



CINGHIALE NERO NERA AL FARRO

STILE: *Scura al Farro*

Colore bruno intenso quasi nero, amarezza percettibile, moderata, aromatica in evidenza. Birra prodotta con malti di farro, di orzo e luppoli tedeschi e Saaz. Il risultato è una birra molto scura, moderatamente amara, orientata ai toni caldi del farro ma con aromatiche note luppolate. L'ampio finale è caratterizzato da eleganti toni speziati e fruttati.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	14	MODERATO

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0007
 F.TO 33 CL X 12 - COD. 172

TAMBURA APA AL FARRO

STILE: *American Pale Ale*

Colore dorato carico leggermente velato, amarezza percettibile ma non eccessiva, agrumata ed erbacea. Doppio malto al farro, colore dorato, con aromi eleganti. L'amaro dei luppoli non "punge" a beva conclusa, rimanendo con eleganti sensazioni di amaro erbaceo-agrumato. Solida, dissetante, ottimo equilibrio tra le dolci note maltate e l'amaro agrumato dei luppoli americani.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,6%	16	33 (MEDIO)

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0001
 F.TO 33 CL X 12 - COD. 309



MARRON AFFUMICATA CASTAGNE

STILE: *Smoked Ale*

Colore ambrato carico e velato con riflessi arancioni, amarezza quasi assente. Prodotta con malto d'orzo, luppolo Saaz e castagne affumicate macinate, aggiunte durante l'ammostamento. Le castagne conferiscono un delicato sapore di affumicato, mentre il malto regala toni tostati e caramellati. In bocca è dolce e strutturata con un sorprendente finale agrumato/speziato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,5%	16		

F.TO 33 CL X 12 - COD. 174
 F.TO 75CL X 6 - COD. BB0013

METRA IPA AL FARRO

STILE: *India Pale Ale (IPA)*

Birra molto aromatica, profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi; il colore è ambrato. Alla beva l'amaro è prevalente ma subito appare bilanciato dalle note agrumate e di frutti tropicali date dalla luppolatura.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,2%	14		

F.TO 33 CL X 12 - COD. 357

INTOLLERANZA GLUTEN FREE

STILE: *India Pale Ale (IPA)*

Birra chiara ad alta fermentazione prodotta con malto d'orzo. Grazie a tecnologie innovative è un prodotto adatto a chi deve rinunciare al glutine. Ha un gusto pieno ed equilibrato, amabile per tutti gli amanti delle Golden Ale ma non solo. La schiuma risulta essere morbida ma consistente, rendendo il prodotto molto invitante nel bicchiere. Ideale per una serata assieme tra amici nel rispetto degli intolleranti al glutine e del gusto degli amanti più esperti di birra.

FERMENTAZIONE: Alta
VOL. 5,6%

F.TO 33 CL X 12 - COD. 282



STELLE & STRISCE BIRRA DEL BORGO

STILE: *Session Ale*

Dal colore dorato chiaro e bassa gradazione alcolica. Cocktail esplosivo di luppoli americani, con un'abbondante dose in dry hopping. Il luppolo viene inserito direttamente nella fase di fermentazione per dare aromi e profumi freschi e intensi: il risultato è una bomba di sapori e profumi erbacei e agrumati, che stupisce in una birra di tale freschezza. Perfettamente bilanciata con un corpo leggero e un bell'amaro finale, in perfetto stile americano!

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.
3,7%



IBU
35

F.TO 33 CL X 12 - COD. 220



PERLE AI PORCI BIRRA DEL BORGO

STILE: *Stout*

Si chiama Perle ai Porci ed è una Stout realizzata con l'impiego di ostriche. I molluschi sono stati aggiunti con tutto il guscio per 30 minuti durante la bollitura. Il guscio dona alla birra intriganti note minerali, mentre il mollusco contribuisce alla morbidezza della birra e fornisce un certo indizio salmastro, che arricchisce ulteriormente l'esperienza gustativa.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.
5,2%



IBU
20

F.TO 33 CL X 12 - COD. 112

ITALIA



BIRRA DEL BORGO

AB INBEV



MALEDETTA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Belgian Ale*

Birra che sperimenta una speciale miscela di lieviti ottenuta dall'interazione di tradizionali lieviti con quelli selvatici, isolati ed "addomesticati" per creare un nuovo ceppo specifico. In bocca, arriva il caramello che evolve nell'agrumato e va a fondersi con una piacevole nota amara e speziata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	IBU
6,2%	31

F.TO 33 CL X 12 - COD. 241



REALE BIRRA DEL BORGO

STILE: *India Pale Ale*

La prima birra brassata a Borgorose. Profumo intenso dato dai luppoli aromatici Americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. L'assaggio conduce verso l'amaro finale, intenso e persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	IBU
6,4%	41

F.TO 33 CL X 12 - COD. 214



REALE EXTRA BIRRA DEL BORGO

STILE: *American Pale Ale*

Diverse varietà di luppolo vengono aggiunte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose 3 volte superiore rispetto alla ReAle. I profumi vanno dall'agrumato al resinoso. Al primo sorso una sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima e persistente nota di mandarino.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	IBU
6,4%	75

F.TO 33 CL X 12 - COD. 259



LISA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Lager Italiana Non Filtrata*
Grano Senatore Cappelli per donarle intensità e morbidezza e Scorze d'arancia per un'incredibile freschezza. Colore dorato brillante. In bocca è elegante ma decisa. Il malto delicato per chiudere con un finale pulito che invita ad un secondo sorso.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.		IBU
5,0%	9	20

F.TO 33 CL X 12 - COD. 220



DUCALE BIRRA DEL BORGO

STILE: *Belgian Strong Ale*
Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale, Dal colore piuttosto scuro con riflessi color rubino e un bel cappello di schiuma, seduce con un naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca. Offre un bel percorso suadente verso un finale di cacao e note tostate.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.		IBU
8,5%	9	23

F.TO 33 CL X 12 - COD. 387



DUCHESSA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Saison al Farro*
Conquista con la sua piacevolezza e la sua fresca eleganza. La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati (banana, ananas, frutta tropicale) e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. Gasatura fine, leggera acidità, luppolatura moderata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.		IBU
5,8%	9	21

F.TO 33 CL X 12 - COD. 204

ITALIA



BIRRA DEL BORGO

AB INBEV



MY ANTONIA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Imperial Pilsner*

Luppoli europei e americani per un Dry-Hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Più alcolica e corposa rispetto alle classiche pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata. Una bionda "tosta", proprio come la protagonista del romanzo di Willa Cather.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 7,5%  3BU 76

F.TO 33 CL X 12 - COD. 267



CORTIGIANA BLANCHE BIRRA DEL BORGO

STILE: *Blanche/Witbier*

Come una dama d'altri tempi la Cortigiana usa le sottili armi della seduzione per conquistare ogni palato. Luppoltura moderata, speziatura nelle ultime fase della bollitura è ben presente: ai classici coriandolo e scorza d'arancia aggiungiamo anche una buona dose di zenzero.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,5%  IBU 8

F.TO 33 CL X 12 - COD. 384



LA SARACENA SENZA GLUTINE BIRRA DEL BORGO

STILE: *Cereali Alternativi*

Dorata e leggera, questa birra rilascia piacevoli sentori di cereale e di lievito accanto ai quali esplodono freschi richiami erbacei. Il Saraceno viene maltato da una piccola malteria e, per conservare la sua caratteristica gluten-free, viene tagliato con malto d'orzo e grano Senatore Cappelli opportunamente trattati per eliminare il glutine.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 3,1%  IBU 40

F.TO 33 CL X 12 - COD. 421





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.	°P	IBU
4,9%	11,5	19

F.TO 33 CL X 24 - COD. 218

DOLOMITI 8° STRONG 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.	°P	IBU
8,0%	14,7	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.	°P	IBU
6,7%	14,7	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.	°P	IBU
5,9%	13,4	22

F.TO 75 CL X 6 - COD. 216



PEDAVENA 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	21

F.TO 33 CL X 24 - COD. 212



PEDAVENA 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





POZZO 9 VIENNA LAGER

STILE: *Vienna Lager*
POZZO 9 è una birra a bassa fermentazione, con una schiuma cremosa e persistente, stile Vienna Lager, dove prevalgono i sapori del malto, il gusto deciso e note di caramello.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : °P : IBU
5,5% : 18

F.TO 33 CL X 24
COD. 215

POZZO 16 LAGER HELLES

STILE: *Lager*
POZZO 16 è una birra a bassa fermentazione, stile Lager, con una delicata luppolatura e gradevole frizzantezza.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : °P : IBU
4,7% : 16

F.TO 33 CL X 24
COD. 138

POZZO 21b WHITE IPA

STILE: *White IPA*
Pozzo 21b è una birra ad alta fermentazione, stile White IPA, caratterizzata dai profumi speziati delle birre bianche e da una generosa luppolatura americana in dry hopping. Luppoli: SIMCOE ed ECLIPSE.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : °P : IBU
5,3% : 34

F.TO 33 CL X 24
COD. 262



ICHNUSA LAGER

STILE: Lager

Colore molto chiaro e dorato, piacevolmente amara, moderatamente frizzante, schiuma persistente, in bocca un piacevole sentore di luppolo.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU	AMARO
4,7%	10,6	20	

F.T.O 66 CL X 15 - COD. 390
 F.T.O 33 CL X 24 - COD. 375

ICHNUSA NON FILTRATA

STILE: Lager non filtrata

Fatta con puro malto d'orzo. Colore dorato, dall'aspetto leggermente torbido, gusto moderatamente amaro, schiuma persistente. Aroma fruttato con un leggero sentore di luppolo, corpo intenso e rotondo. Frizzantezza moderata.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,0%	11,2	18	

F.T.O 50 CL X 15 - COD. 371
 F.T.O 33 CL X 24 - COD. 248
 F.T.O 20 CL X 24 - COD. 478

ITALIA **TERZA RIMA**



L'AMBRATA

STILE: Ale

Birra artigianale italiana stile Ale dal colore ramato e fortemente luppolata. Una birra che coniuga equilibrio di sapori e intensità di gusto con toni caldi ed autunnali. Frutta matura e un ricco sentore di cereali la rendono ideale con carni alla griglia, formaggi e salumi a media stagionatura.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	18	AMARO 19,5

F.TO 75 CL X 6 - COD. 251

RAFFO
GRUPPO PERONI



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
GRUPPO PERONI

RAFFO

BIRRA
MESSINA



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



MESSINA VIVACE

STILE: Lager Filtrata

Colore paglierino brillante e luminoso. Gusto rinfrescante con delicate note agrumate, per una freschezza che invita ad un altro sorso.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	IBU
4,5%	16

F.TO 33 CL X 24 - COD. 193



MESSINA CRISTALLI DI SALE

STILE: Lager

Lager non filtrata con cristalli di sale marino di Sicilia. Colore dorato luminoso, opalescente. Schiuma compatta e persistente. Aroma floreale e fruttato. Gusto morbido, fine ed equilibrato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	IBU
5,0%	20

F.TO 33 CL X 24 - COD. 496



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 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

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

E' 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

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 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.T.O 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.T.O 33 CL X 24 - COD. 369



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.T.O 33 CL X 12 - COD. 435





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 e caramello 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

F.TO 50 cl x 12 - **COD.** 243

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 266



MORETTI BAFFO D'ORO

STILE: Lager

Bionda Premium prodotta unicamente con malti italiani. Colore oro brillante, schiuma bianca, fine, compatta e persistente. Alla fragrante freschezza del luppolo, gli orzi nobili primaverili regalano profumate note floreali e di crosta di pane. Gusto pieno e rotondo, con un inconfondibile equilibrio tra il dolce del malto e un amaro delicato e gradevole.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.
4,8%



F.TO 33 CL X 24 - COD. 143
F.TO 66 CL X 15 - COD. 498



MORETTI LA ROSSA

STILE: Bock

Rossa doppio malto Bock, prodotta utilizzando al 100% malto d'orzo.

Colore: ambrato carico con riflessi del bronzo. Profumo: ricchi e strutturati, con iniziali note di lampone, frutta candita e caramello. Gusto: morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.
7,2%



IBU
16

F.TO 33 CL X 24 - COD. 233



MORETTI RICETTA ORIGINALE

STILE: Lager

Bionda dorata, bassa fermentazione, prodotta ancora con un processo produttivo rimasto quasi del tutto invariato fin dal 1859. Ottenuta dalla miscela di luppoli pregiati, che le danno un sapore finemente amaro e bilanciato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	IBU
4,6%	12

F.TO 33 CL X 24 - COD. 306
F.TO 66 CL X 15 - COD. 307

MORETTI FILTRATA A FREDDO

STILE: Lager

Colore paglierino brillante. Aroma elegante nota fruttata e di fiori bianchi. 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.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	IBU
4,3%	14

F.TO 33 CL X 24 - COD. 492
F.TO 55 CL X 15 - COD. 472



VIAEMILIA BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : *Italian Pilsner*

Birra di bassa fermentazione. Di colore giallo dorato, è caratterizzata da aromi floreali ed erbacei (dati dall'uso di luppolo in fiore della varietà Tettnang Tettnanger), con reminiscenze di miele d'acacia e un amaro discreto. Una birra limpida, di colore giallo dorato e con una schiuma bianca molto persistente. Al naso esprime un invitante aroma floreale (fiori bianchi) ed erbaceo. Viaemilia presenta un amaro discreto, erbaceo, addolcito da ricordi di miele d'acacia.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,5	28

F.TO 33 CL X 12 - COD. 196



MACHETE BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : *Double IPA*

Ha una luppolatura massiccia, con sentori di pompelmo e frutta tropicale. In bocca rivela tutto il suo carattere, calda e piuttosto corposa, decisamente amara ma equilibrata, complessa e persistente termina con note balsamiche e resinose. Birra di colore dorato intenso, con schiuma bianca persistente. Al naso esprime sentori di pompelmo, litchi e frutta tropicale dolce (mango). Machete presenta un amaro deciso ma ben equilibrato con la parte fruttata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,6%	17	52

F.TO 33 CL X 12 - COD. 260



FREERIDE

BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : IPA Indian Pale Ale

I suoi profumi frutta tropicale e di pompelmo, le sfumature balsamiche e il contributo educato del malto: questa è poesia liquida, godimento fino all'ultima goccia. La sua schiuma è candida e persistente, ricca di resine nobili dei migliori luppoli in circolo. Birra di colore giallo dorato e una schiuma candida e persistente. Questa Ale esprime attraenti sentori di frutta tropicale e pompelmo. Secca e pulita, ha un amaro intenso bilanciato da lievi note biscottate.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,2%	13	44

F.TO 33 CL X 12 - COD. 229



PARADOX

BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : Belgian Triple

Birra di alta fermentazione, libera interpretazione delle Triple belghe. Di colore dorato intenso, ha profumi spiccati di frutta e zucchero candito. In bocca sprigiona un'avvolgente dolcezza, placata da un amaro di medio-bassa intensità. Una birra forte e strutturata. Birra di colore dorato. Schiuma persistente di colore bianco. Sentori di banana, frutta sciroppata, zucchero candito e lievi note erbacee. Presenta un amaro di medio-bassa intensità, bilanciato da una morbida dolcezza.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	17	30

F.TO 33 CL X 12 - COD. 209

FRANCIA

DESPERADOS



DESPERADOS AROMA TEQUILA

STILE: Lager

Chiara, la prima birra al mondo aromatizzata alla tequila. Una combinazione unica di lager corposa e accenti di tequila. Gusto leggero e rinfrescante, bilanciato in dolcezza da note pungenti e agrumate.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	IBU
6,0%	13

F.T.O 33 CL X 24 - COD. 350

TOURTEL
GRUPPO PERONI



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.T.O 33 CL X 24 - COD. 379

LÖWENBRÄU

AB IN BEV



LÖWENBRÄU ORIGINAL

STILE: Münchner Premium

Lowenbrau "Birra del Leone" è una delle più antiche della Baviera. Bassa fermentazione e luppolatura molto delicata riescono a donare un'inconfondibile gusto leggermente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12	19

F.TO 33 CL X 24 - COD. 351
F.TO 50 CL X 24 - COD. 300 LATT.

GERMANIA FRANZISKANER

AB IN BEV



FRANZISKANER WEISSBIER HEFE

STILE: Weisse

Chiara non filtrata. Gusto piacevolmente amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta con malto d'orzo e frumento, luppolo, lievito ad alta fermentazione ed acqua, nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	12

F.TO 50 CL X 20 - COD. 349

BENEDIKTINER



BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB

STILE: Weizen

Colore miele leggermente dorato opaco con schiuma chiara con pori fini e persistente. Aroma intenso di grano maturo, pane bianco appena sfornato e miele chiaro. Allo stesso tempo note sottili di limone fresco ed erbe. Al palato piacevolmente snella e frizzante, delizioso sentore di frumento con dolcezza maltata, arricchito da una fine freschezza e sentori di delicate erbe.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,4%	12,5	12	

F.TO 50 CL X 12 - COD. 273



TRADIZIONALMENTE SPECIALE. I VERI PIONIERI DELLA BIRRA DI FRUMENTO DAL 1607

Inseparabili: La famiglia di birrai Georg Schneider e la birra di frumento.

Osservando da vicino il passato della Schneider Weisse, si scoprono due storie affascinanti: La prima racconta del duca Massimiliano I e del suo rigoroso impegno nella diffusione della birra di frumento, che portò alla fondazione della prima "Weisses Bräuhaus" a Kelheim, l'attuale sede della Schneider Weisse. Una storia apparentemente completamente diversa inizia lontano da Kelheim e ci racconta della famiglia di produttori di birra Schneider, che si tramanda il prezioso patrimonio di esperienza e passione da molte generazioni. Unitevi a noi in un breve viaggio attraverso i secoli... e vedrete come due storie diventano finalmente una sola.

Tradizionalmente speciale.
I veri pionieri della birra di frumento
dal 1607

SCHNEIDER HELLES

STILE: *Helles*

La prima perla in bassa fermentazione di Schneider! Una birra fieramente bavarese anche nel gusto: aromi maltati e lievemente floreali ed erbacei per un gusto pieno e deciso ma equilibrato, appagante e rinfrescante.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
4,9%	11,7°	18

FTO 50 CL X 20 - COD. 107



SCHNEIDER WEISS ORIGINAL

STILE: Weiss, non filtrata, non pastorizzata.

La tradizionale birra di frumento originale bavarese. Color miele, con una schiuma generosa, morbida e candida. L'aspetto velato è dato dai lieviti presenti in abbondanza, che dominano anche l'intensità olfattiva. Il gusto è delicatamente speziato e fruttato di mela, banana matura e chiodi di garofano. Oggi come allora prodotta secondo la ricetta originale del 1872.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
5,4%	12,8°	14

F.TO 50 CL X 20 - COD. 156

SCHNEIDER WEISS ALCOL FREE

STILE: Weiss, non filtrata, non pastorizzata
estrazione delicata dell'alcol)

Per non rinunciare al gusto di una vera Weizen anche quando non si può assumere alcol. Birra dal gusto maltato, con sentori di miele, all'olfatto risulta decisamente fruttata, con una prevalenza di frutti rossi. Il corpo è piacevole ed il finale è persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
0,5%		13

F.TO 50 CL X 20 - COD. 199



SCHNEIDER WEISS HELLE WEISSE

STILE: Weiss

non filtrata, non pastorizzata.

Ricetta rivista per questa Weizen ora meno alcolica ma ancora più profumata, perfettamente equilibrata e dal perlage delicato e sottile. Malti e luppoli si sposano alla perfezione, mentre i lieviti che la rendono opalina si manifestano anche negli aromi, per un gusto rotondo e speziato su cui prevalgono morbidi toni fruttati.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
4,9%	12,5°	14

F.TO 50 CL X 20 - COD. 146

SCHNEIDER WEISS FESTWEISS

STILE: Weiss

non filtrata, non pastorizzata.

Birra di frumento BIOLOGICA dal colore ottone lucido, secca e rinfrescante. In origine, la birra di frumento Oktoberfest della famiglia Schneider. La sua fresca nota agrumata deriva dal prezioso luppolo Cascade e dal fruttato lievito Schneider.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
6,2%	13,8°	28

F.TO 50 CL X 20 - COD. 225



SCHNEIDER WEISS HOPFENWEISSE

STILE: Weizen IPA

non filtrata, non pastorizzata.

Eccezionale Weizen IPA in cui il luppolo autoctono di alta qualità Hallertauer Saphir viene utilizzato in dry-hopping. L'impronta decisa del luppolo è ben bilanciata dai toni fruttati dei lieviti che ricordano la banana matura e dai toni leggermente speziati con sentori di chiodi di garofano. Il finale, molto persistente è secco e pulito. La Hopfenweisse è stata creata in collaborazione con il birrificio americano Brooklyn Brewery nel 2008, con l'obiettivo di realizzare una birra di grano utilizzando i luppoli dei rispettivi continenti. **FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°p	IBU
8,2%	18,2°	40

F.T.O 50 CL X 20 - COD. 452



SCHNEIDER WEISS AVENTINUS

STILE: Weizen Bock

non filtrata, non pastorizzata.

Una Weizen Doppelbock dalla schiuma candida, densa e persistente. Colore rubino scuro è intensa, complessa, ben equilibrata e morbida allo stesso tempo. Il profumo è avvolgente con note di malto, sentori di nocciola e caramello. Il corpo è pieno e forte, ma piacevole e piuttosto beverino. Il finale presenta toni amari leggeri ma persistenti. La prima doppelbock di frumento della Baviera, premiata con numerosi riconoscimenti.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
8,2%	18,5°	16

F.T.O 50 CL X 20 - COD. 388



LA STORIA DELLA BIRRA AYINGER DAL 1876

In Baviera il prodotto birra ha eccezionalmente, da tempo immemorabile, una grande importanza. Non è solamente chiamata 'il pane liquido', ma anche "l'elemento che unisce" della nostra cultura, nella quale giocano un ruolo molto importante, valori come la socialità, il buon vicinato, l'onestà, l'affidabilità, il legame al luogo di origine. Il profondo radicamento alla regione, cresciuto di generazione in generazione, ha formato un terreno fertile per lo sviluppo dell'azienda di Aying. Così la premiata qualità delle nostre birre si è fondata sempre sui meriti riconosciuti e non solo sulle materie prime accuratamente selezionate nella nostra regione, o sull'arte birraria.

Altrettanto importanti sono lo spirito e l'impostazione, con i quali seguiamo la nostra professione da più di 130 anni. Questa è la realtà della produzione brassicola di Aying: un forte impegno economico, sociale e culturale per il bene di tutti - in azienda, nella comunità e nell'intera regione. Questi importanti valori hanno anche contribuito alla fama delle specialità birrarie di Aying e a sviluppare una proposta di marchi unica, nel suo genere: 'Aying, un'opera artistica completa', come è stato giustamente scritto su una rivista del settore. Il nostro impegno quotidiano è quello di coltivare una vera cultura birraria, e tramandarla alle future generazioni.



LAGER HELL AYINGER

STILE: Lager

Colore giallo dorato, con un leggero sentore di malto. Di gusto particolarmente pieno, e di piacevole effervescenza, è di carattere morbido maltato. Lager Hell si contraddistingue per il malto e il suo perfetto equilibrio delle parti. L'amaro è ben armonizzato, ma non molto marcato. Il procedimento di brassatura (was ist das?) le conferisce un gusto aromatico. Molte birre Pils, destinate anche ad altre regioni, (was soll das bedeuten?) si avvicinano sempre di più a questa tipologia birraria.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,9% : 11,8°p : IBU

F.TO 50 CL X 20 - COD. 269

BIRIMPORT
BEVERAGE WINE FOOD



FRÜHLINGSBIER AYINGER

STILE: Lager

La Birra di Primavera non-filtrata è a bassa fermentazione con un leggero sentore di lievito floreale e mielato. Dal sapore aromatico e corposo al primo sorso, diventa poi lieve e morbida con una fine persistenza e svanisce con un buon ed equilibrato amaro. E' una birra particolarmente amabile e armoniosa.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,5% : 9°p : IBU 12,8

F.TO 50 CL X 20 - COD. 208



URWEISSE AYINGER

STILE: Weiss

Birra Weizen, con malto d'orzo e malto di frumento. Secondo l'usanza birraria dell'antica Baviera non è filtrata e quindi torbida. Questo vale anche per l'Ayinger Ur-Weisse, che è una birra di colore ambrato e con un esuberante perlage. La birra è sostanziosa al primo sorso con un aroma di malto. Il gusto di lievito d'alta fermentazione è inconfondibile. La birra ha una ricchezza nel retrogusto e un lieve amaro. L'aroma fruttato e maltato vi conquisterà!

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,8% **°p** 13,3° **IBU**

F.T.O 50 CL X 20 - COD. 238



JAHRHUNDERT BIER AYINGER

STILE: Export

Una birra dal colore giallo dorato, con un leggero sentore di lievito floreale e mielato. Dal sapore aromatico e corposo al primo sorso, in seguito diventa lieve e morbida con una fine persistenza e svanisce con un amaro buono ed equilibrato. Birra riccamente maltata, mette in rilievo la preziosa qualità naturale e genuine degli orzi utilizzati.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,5% **°p** 18,8° **IBU**

F.T.O 50 CL X 20 - COD. 270



CELEBRATOR AYINGER

STILE: Doppelbock

Una speciale Doppelbock scura, a bassa fermentazione, prodotta secondo la famosa legge di purezza bavarese del 1516. Storicamente, la birra doppio malto fu creata dai monaci per la quaresima, per avere qualcosa di sostanzioso di che nutrirsi. Di colore rosso scuro o mogano, si presenta piena, generosa con piacevoli sentori di malto, caramellato e cedro. Premiata Platino alle World Beer Championships a Chicago, primo posto al San Francisco Beer Festival. Al Helsinki Beer Festival, primo posto 1999, argento 2001 ed oro 2004. Premiata come una delle migliori birre al mondo, la Celebrator ha ottenuto 97 su 100 punti Parker.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 6,7% **°p** 18,5° **IBU**

F.T.O 33 CL X 24 - COD. 328

GERMANIA

BECK'S
AB INBEV



BECK'S



BECK'S PILS

STILE: Premium Pilsner

Colore giallo paglierino. Al naso sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Si esprime nel finale con un corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	28

F.T.O 60 CL X 12 - COD 105
F.T.O 33 CL X 24 - COD 110

BECK'S BLUE ANALCOLICA

STILE: Premium Pilsner

La Beck's Blue rappresenta l'originale gusto schietto e rinfrescante della Beck's Pils, ma senza alcol.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
0,3%	0,3	26

F.T.O 33 CLX 24 - COD. 497

GREVENSTEINER

Grevensteiner



C. & A. Veltins



GREVENSTEINER HELLES

STILE: Helles

La Grevensteiner Hell, leggermente torbida, si distingue a prima vista grazie ai suoi colori paglierini brillanti e lucenti e al pronunciato e robusto cappuccio in schiuma. Il profilo di godimento è notevolmente dominato da note fruttate e fresche, che sono completate da un aroma di malto molto fine. Il primissimo gusto mostra il corpo piacevolmente mite e magro. L'amarezza equilibrata del luppolo e una delicata vivacità completano la saporita esperienza gustativa.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2%
F.T.O 50 CL. X 16 - COD 279

GERMANIA **PAULANER**



ERDINGER



PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB

STILE: Weizen
Birra torbida non filtrata, di colore arancione dorato, schiuma abbondante e densa. Profumo fruttato di banana, mela, sapore maltato dalla luppolatura quasi impercettibile.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,5%	12,5	12

F.T.O 50 CL X 20 - COD. 258

PAULANER ORIGINAL MÜNCHNER HELL

STILE: Dortmunder/Helles
Birra colore giallo paglierino, sovrastata da un denso cappello di schiuma. Profumo ricco, luppolato e biscottato, gusto equilibrato tra malto e luppolo, piacevole frizzantezza. Sensazione retrolfattiva leggermente secca.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,9%	11,5	20

F.T.O 33 CL X 24 - COD. 144

ERDINGER HEFE WEISSBIER

STILE: Weizen
Colore giallo opaco torbido. Schiuma alta e pannosa. Aroma di frumento assieme al tipico leggero gusto di banana appena dolce delle weiss e dei lieviti. Corpo rotondo, piacevole acidità finale.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,3%	13,5	22

F.T.O 50 CL X 12 - COD. 211

ERDINGER DUNKEL

STILE: Dunkelweizen
Birra corposa e carica di lieviti, in essa si mescolano assieme ai sentori di lieviti e banana, un intrigante miscela di cioccolato, caramello, caffè e orzo tostato. Colore scuro ma con riflessi rossastri.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,3%	12,8	27

F.T.O 33 CL X 12 - COD. 148

GERMANIA

BITBURGER

Bitburger



BITBURGER PREMIUM PILS

STILE: *Premium Pils*

Lucente giallo oro con schiuma persistente, bianca e fine. Profumo puro e delicatamente fruttato di miele, cereali maturi, pane bianco ed erbe aromatiche di montagna. Nel bere leggera effervescenza con frutta delicata, freschezza ed un accenno di dolcezza al sapore di malto, che viene completato da una tipica nota di luppolo e che si smorza armonicamente sul palato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,8%	11,3	33

F.T.O. 33 CL X 24 - COD. 348

BENEDIKTINER



BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB

STILE: *Weizen*

Colore miele leggermente dorato opaco con schiuma chiara con pori fini e persistente. Aroma intenso di grano maturo, pane bianco appena sfornato e miele chiaro. Allo stesso tempo note sottili di limone fresco ed erbe. Al palato piacevolmente snella e frizzante, delizioso sentore di frumento con dolcezza maltata, arricchito da una fine freschezza e sentori di delicate erbe.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,4%	12,5	12	

F.T.O. 50 CL X 12 - COD. 273



LAUTERBACHER BROTZEIT

STILE: Lager tradizionale
Lauterbacher Brotzeitbier ideale per uno spuntino bavarese! Naturale, gustosa, con i piedi per terra, come amava bere il contadino di Lauterbach. Chiara e dorata, con rinfrescanti luppoli Hallertau.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,1%

F.TO 50 CL. X 20 - COD 239



LAUTERBACHER HELL

STILE: Lager non filtrata
Una Hell naturale come deve essere. La Lauterbacher Natur Hell rimane non filtrata e quindi ha un carattere particolarmente corposo. Con luppoli aromatici e piacevolmente maltata, la birra come quella che piaceva al contadino di Lauterbach.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,8%

F.TO 50 CL. X 20 - COD 227



LAUTERBACHER WEIZEN

STILE: Weizen naturalmente torbida
La prima birra di frumento che venne prodotta a Lauterbach, in Baviera, nel 1889. Ancora oggi, Lauterbacher Natur Weizen è un prodotto molto speciale. Naturalmente torbida, gustosa e dorata, come amava bere l'agricoltore di Lauterbach.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,3%

F.TO 50 CL. X 20 - COD 287

BELGIO

ROCHEFORT
ARTIGIANALI

Trappistes
Rochefort



ROCHEFORT 6 TAPPO ROSSO

STILE: Abbey Dubbel

Birra rossa. Al naso note speziate, frutta secca tostata, cacao e malto. Gusto intenso, fruttato, sentori di caramello e uva. Intensa sensazione retrolfattiva.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,5%	16,5	18

F.T.O 33 CL X 12 - COD. 284

ROCHEFORT 8 TAPPO VERDE

STILE: Belgian Strong Dark Ale

Birra corposa di colore bruno. Aroma pronunciato, fruttato e agrumato. Sapore intenso di spezie e liquirizia. Finale amarognolo e leggermente secco.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,2%	20,8	22

F.T.O 33 CL X 12 - COD. 234

ROCHEFORT 10 TAPPO BLU

STILE: Belgian Strong Dark Ale

Birra scura con riflessi rossi, schiuma compatta, corpo denso. Aromi di frutta secca, caffè e banana. Sapore caldo, sul finale note di cioccolato amaro, liquirizia e luppolo.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
11,3%	22	27

F.T.O 33 CL X 12 - COD. 242

BELGIO

CHIMAY



CHIMAY BLU

STILE: *Belgian Strong Dark Ale*
Birra d'Abbazia scura dall'aroma potente. Sprigiona una leggera nota fiorita rosacea associata ad un piacevole profumo di lievito fresco. La sua schiuma è spessa, cremosa e scura. I suoi aromi potenti e complessi hanno un tocco di spezie pregiate. In bocca, la birra rivela una nota di caramello. Se conservata in cantina, il suo sapore complesso continua a migliorare con il passar degli anni.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,6	27

F.TO 33 CL X 24 - COD. 124

CHIMAY TRIPLE

STILE: *Trappista*
Birra d'Abbazia. Colore giallo dorato sormontato da un cappello di schiuma fine. Al naso note di uva passa e mela matura. Sapore equilibrato tra il dolce del malto e l'amaro del luppolo.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,6	36

F.TO 33 CL X 24 - COD. 126

CHIMAY ROSSA

STILE: *Trappista Abbey Dubbel*
Birra d'Abbazia. Colore rosso rame. Sfumature fruttate di albicocca. Gusto setoso, con un leggero tocco amaro. Birra non filtrata né pastorizzata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,0%	15,5	21

F.TO 33 CL X 24 - COD. 125

BELGIO
ARTIGIANALI

CORSENDONK
BIRRFICIO DEL DUCATO



ROUSSE

STILE : *Belgian Strong Amber Ale*

Questa birra di color ramato con riflessi rossi si presenta tipicamente ricca. Al naso gli aromi sono dolci di caramello e zucchero, con lievi note di lievito e spezie. Dolce al palato, anche qui le note percepite sono inizialmente quelle dolci di malto e caramello che lasciano spazio ad un finale lievemente amaro dato dalla luppolatura gentile.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	18	16

F.TO 33 CL X 12 - COD. 139
F.TO 75 CL X 12 - COD. 112

BLANCHE

STILE : *Witbier*

Birra di frumento dal color giallo chiaro velato. Con un profumo di malto caramellato e aromi di coriandolo. Al palato è abboccata con amaro ben equilibrato e sentori di frutta, pane tostato, caramello e liquirizia. I profumi sono i classici dello stile, con note di frumento, agrumi (limone), lievito ed un tocco floreale. Leggera, rinfrescante e beverina al palato si percepiscono le note speziate e soprattutto quelle agrumate che ne determinano il finale amaro ed asciutto.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,8%	11	11

F.TO 33 CL X 12 - COD. 102
F.TO 75 CL X 12 - COD. 185

BLOND

STILE : *Belgian Ale*

Questa birra si presenta con un profumo di luppolo speziato con aromi fruttati. In bocca è speziata, con un amaro ben equilibrato che si prolunga come retro gusto.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	11	20

F.TO 33 CL X 12 - COD. 203

BELGIO
ARTIGIANALI

CORSENDONK
BIRRFICIO DEL DUCATO



AGNUS TRIPLE

STILE : Abbey Triple

La Abbey Tripel è prodotta ancora oggi in base alla ricetta tradizionale. Dal colore dorato opalescente, al naso gli aromi sono speziati, con sentori di lievito e frutta matura. Al palato è intensa, con lievi note di luppolo che lasciano un piacevole e delicato retrogusto amaro.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,5%	15,5	22

F.T.O 33 CL X 12 - COD. 127
F.T.O 75 CL X 12 - COD. 285

PATER DUBBEL

STILE : Abbey Dubbel

Questa birra dal colore marrone scuro profondo con persistente schiuma beige al naso è ricca di aromi, si percepiscono note dolci di lievito, malto caramellato, frutta secca e frutta candita.

Al palato è morbida e vellutata con sentori dolci e speziati, con lievi note fruttate e di nocciola, un amaro ben equilibrato e sentori di pane tostato, liquirizia, caffè e caramello.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,5%	14	22

F.T.O 33 CL X 12 - COD. 245
F.T.O 75 CL X 12 - COD. 252



LEFFE BLONDE

STILE: *Belgian Ale*
Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	20

F.TO 33 CL X 24 - COD. 135
F.TO 75 CL X 6 - COD. 364

LEFFE AMBREE

STILE: *Amber Ale*
Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato; Raffinata e delicata. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	16,8	25

F.TO 33 CL X 24 - COD. 166
F.TO 75 CL X 6 - COD. 228

LEFFE RITUEL 9°

STILE: *Belgian Strong Ale*
Birra d'Abbazia dal colore ramato. Saporì eleganti e profondi di cereali, di spezie amare e banane. Ha un gusto pronunciato, grazie alla sua composizione ricca di luppolo, caratterizzato dall'equilibrio tra aromi e spezie, tra l'amaro e il fruttato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	20,3	25

F.TO 75 CL X 6 - COD. 499

LEFFE ROUGE

STILE: *Belgian Ale*
Colore rosso. Birra amara, gusto rotondo, caldo e morbido con note di frutta candita, spezie, caramello e vaniglia. Aroma fruttato e schiuma abbondante.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	24

F.TO 33 CL X 24 - COD. 145
F.TO 75 CL X 6 - COD. 205

BELGIO

BELGIO
HOEGAARDEN
GRUPPO AB INBEV

STELLA ARTOIS
GRUPPO AB INBEV



LEFFE TRIPLE

STILE: d'Abbazia

Naturalmente torbida dal colore dorato. Robusta e amara con un fine aroma di chiodi di garofano e dolci sentori di banana, pesca e ananas maturo, nonché aromi speziati, una sottile miscela di coriandolo e arancia.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,5%	17,9	15

F.TO 33 CL X 24 - COD. 219



HOEGAARDEN WIT BLANCHE

STILE: Weizen blanche Keller

Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa come una chiara d'uovo montata, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito. Finale intenso e aspro che accompagna una sensazione retrolfattiva lieve ma persistente. Bière Blanche, naturalmente torbida.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

F.TO 33 CL X 24 - COD. 189



STELLA ARTOIS

STILE: Premium Lager

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

F.TO 33 CL X 24 - COD. 188 CLUS. 8X3

F.TO 66 CL X 12 - COD. 187

DUPONT
ARTIGIANALI



BELGIO
LUPULUS
ARTIGIANALI



BELGIO
ST. STEFANUS
GRUPPO PERONI



MOINETTE
ARTIGIANALI



SAISON DUPONT

STILE: Saison-Farmhouse Ale
Colore oro, schiuma bianchissima. Aroma fruttato e fiorito di margherita. Gusto di agrumi e spezie, luppolato sul finale. Corpo denso. Sensazione retrolfattiva di frutta ed erbe aromatiche.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	14	35

F.TO 33 CL X 24 - COD. 244

LUPULUS

STILE: Abbey Tripel
Colore giallo pallido opaco. Schiuma bianca e cremosa. Intenso profumo di malto e lieviti, frutta candita con finale nota mielosa. Al gusto aromi erbacei, sul finale note di liquirizia grezza.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,5%	16	30

F.TO 75 CL X 12 - COD. 436

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

MOINETTE BLONDE

STILE: Belgian Strong Ale
Colore biondo chiaro, schiuma pannosa. Al naso dolce nota di frutta sotto spirito, albicocche, pesche. Corpo robusto. Morbida, pulita con finale secco.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,5%	16,5	36

F.TO 33 CL X 24 - COD. 438



HEINEKEN

STILE: Premium Lager

Colore chiaro dorato, aspetto limpido. Al palato un equilibrato amarognolo gradevole, supportato da un corpo decisamente rotondo. Beverina.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,8	23

F.T.O 33 CL X 24 - COD. 330
F.T.O 66 CL X 15 - COD. 331

HEINEKEN SILVER

STILE: Lager Extra

Birra dal colore giallo oro, dalla schiuma non troppo persistente. Dai profumi vegetali, dominati dal luppolo. Viene maturata a -1°C, risultando una lager extra rinfrescante con un retrogusto bilanciato, morbido e facile da bere.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,0%	11,8	9

F.T.O 33 CL X 24 - COD. 261



LA TRAPPE BLOND

STILE: *Belgian Pale Ale*
Trappista Belgian Pale Ale artigianale dal colore giallo dorato, profumo aromatico e fruttato. Sapore dolce, leggermente maltato. Sensazione retronasale amarognola.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	14,5	15

F.T.O 33 CL X 24 - COD. 440

LA TRAPPE DUBBEL

STILE: *Dubbel*
Doppio malto di colore bruno-rossastro, schiuma densa e persistente. Corpo medio, profumo intenso, sapore ricco ed equilibrato con note di malto e caramello.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,0%	16,5	24

F.T.O 33 CL X 24 - COD. 444

LA TRAPPE TRIPEL

STILE: *Tripel*
Birra di colore giallo aranciato, dal profumo aromatico e dal sapore pieno e speziato, che rimanda al coriandolo e ad altre erbe. La sensazione retronasale è secca e leggermente amarognola.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	17,5	25

F.T.O 33 CL X 24 - COD. 476

LA TRAPPE QUADRUPEL

STILE: *Quadrupel*
"Specialità" Trappista. Colore ambrato intenso. Sapore ricco, caldo ed equilibrato con note di malto tostato e una leggera luppolatura per una sensazione retrolfattiva amarognola.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
10,0%	16,2	24

F.T.O 33 CL X 24 - COD. 454

PILSNER URQUELL

GRUPPO PERONI

Pilsner Urquell

REPUBBLICA Ceca

KOZEL

GRUPPO PERONI



HOLBA

HOLBA
RYŽÍ PIVO Z HOR



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



KOZEL DARK LAGER

STILE: Dark 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.

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 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



HOLBA ŠERÁK

STILE: Vienna Pils

Una birra chiara dal colore oro miele con un gusto deliziosamente amaro, leggermente luppolato e una consistenza perfetta. E' il fiore all'occhiello del birrificio Holba e vanta numerosi importanti premi da concorsi birrari nazionali e internazionali.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,7%	11	26

F.TO 33 CL X 24 - COD. 167

SPAGNA
ESTRELLA GALICIA



**ESTRELLA
GALICIA
ESPECIAL**

STILE: Premium Lager
Colore giallo oro brillante. Al palato è neutra e leggera, con sentori di luppolo, orzo e malto, finale tostato con richiami di frutta a guscio.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,5%	13,0	25

F.T.O 33 CL X 24 - COD. 323



**ESTRELLA
GALICIA
SENZA GLUTINE**

STILE: Lager
Colore giallo oro brillante. Al palato è neutra e leggera, con una marcata sfumatura di luppolo. Note di orzo e malto, sentori tostati.



FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,5%	13	25

F.T.O 33 CL X 24 - COD. 383

SCOZIA
SLALOM



**SLALOM
STRONG**

STILE: Strong Lager
Ale doppio malto. Colore giallo oro. Schiuma persistente e densa. Sentori forti di malto e cereali, una dolcezza iniziale che si equilibra con un finale di luppolo intenso. Abbinamenti: carni alla brace o arrosti.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	22,0	28

F.T.O 33 CL X 24 - COD. 198

SCOZIA
BREWDOG
ARTIGIANALI



**BREWDOG
PUNK IPA**

STILE: India Pale Ale
IPA di ispirazione americana, interamente prodotta con luppoli americani e neozelandesi, a livello olfattivo rileva intense note agrumate e tropicali, soprattutto pompelmo, frutto della passione e ananas. Carattere fruttato con un finale lungo e dissetante.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,6%	13,3	35

F.T.O 33 CL X 24 - COD. 338

SCOZIA
TENNENT'S
GRUPPO INBEV



INGHILTERRA
SPITFIRE



IRLANDA
GRUPPO GUINNES



TENNENT'S SUPER

STILE: *Strong lager*
Doppio malto. Colore chiaro. Aroma intenso dominato dal profumo di malto e mela. Finale leggero-amaro derivante dal luppolo che ci accompagna anche nel lungo retronasale.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

F.TO 33 CL X 24 - COD. 460

SPITFIRE SUPER STRONG

STILE. *Strong Lager*
Creato dalla birreria più antica del Regno Unito. Shepherd Neame in commemorazione dell'Ottantesimo anniversario del primo volo nel cielo dell'iconico cacciatore spitfire...chocks away! Colore ambrato brillante dall'aroma maltato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	17,9	ND

F.TO 33 CL X 24 - COD. 354

GUINNESS DRAUGHT

STILE: *Stout*
Birra scura, inconfondibile spuma cremosa. Aroma intenso di malto tostato con gusto all'impatto amaro, caffè e liquirizia, arricchito da note fruttate e di caramello. Finale secco e asciutto. Schiuma persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,2%	9,7	45

F.TO 33 CL X 24 - COD. 226
LATT. 52 CL X 24 - COD. 111

HOP HOUSE 13 LAGER

STILE: *Lager*
Colore dorato con riflessi ambrati, con schiuma densa. Aroma fruttato con sentori di pesca e albicocca, dovuto all'utilizzo di tre diversi luppoli: Galaxy e Topaz dall'Australia e Mosaic proveniente dagli Stati Uniti. Rinfrescante alla bevuta, presenta sottili note di malto e luppolo. Il finale è secco.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,88	21

F.TO 33 CL X 12 - COD. 194



THUMPER KINNEGAR

STILE. Double IPA
Aromi di luppolo tra i quali spiccano sicuramente melone e frutta tropicale. Birra complessa, piacevolissima, con buona luppolatura e resina di pino.

VOL. 7,8% °P ND IBU ND

F.TO 44 CL X 12 LATT.
COD. 420



CROSSROADS KINNEGAR

STILE. American IPA
Colore giallo torbido, cremosa schiuma bianca, buona carbonatazione. Aromi di grumi e frutta tropicale, pino. Gusto profondo con ingresso maltato, buona luppolatura e resina di pino in lontananza.

VOL. 6,2% °P ND IBU ND

F.TO 44 CL X 12 LATT.
COD. 400



BLACK BUCKET KINNEGAR

STILE: Black Rye IPA
Un equilibrio tra segale e malti tostati con sapori e aromi di luppolo fresco. Il corpo nero pieno e la bassa carbonatazione si abbinano perfettamente al malto di segale secco e al luppolo di arancia amara, evidenziati da note di cioccolato e da un bordo affumicato che completano questo superba BIPA.

VOL. 6,5% °P nd IBU nd

F.TO 44 CL X 12 LATT.
COD. 374



SCRAGGY BAY KINNEGAR

STILE: India Pale Ale
Colore dorato. La Scraggy Bay è un'India Pale Ale floreale, profumata ed equilibrata. Una birra chiara con un dissetante finale amaro dal gusto di pompelmo ed arancia. Un'intensità di aromi e sapori davvero importante. Conosciuta come la quintessenza irlandese "go to" IPA.

VOL. 5,3% °P ND IBU ND

F.TO 44 CL X 12 LATT.
COD. 403



BUCKET & SPADE KINNEGAR

STILE: Session IPA

Colore oro pallido.
Gusto fruttato e fresco.
Conosciuta come una
grande birra per andare
in spiaggia o per un picnic.
Prima tra i partecipanti
alla 2° Kinnegar Brewing
Academy.

VOL. 4,2% °P ND IBU ND

F.TO 44 CL X 12 LATT.
COD. 395

BIG BUNNY KINNEGAR

STILE: Est Coast IPA

Colore dorato.
Sentori di luppolo con una
sensazione cremosa di
grano. E' una delle Ipa più
amate d'Irlanda.

VOL. 6,3% °P ND IBU ND

F.TO 44 CL X 12 LATT.
COD. 385

RUSTBUCKET KINNEGAR

STILE: Rye IPA

Colore ambrato. Gusto
equilibrato di segale e malto
d'orzo. La segale conferisce
un po' di piccantezza che si
abbina bene con il luppolo
che apporta una nota
agrumata. Conosciuta
come la tipica birra di segale
irlandese. Una bevanda
fresca e luppolata dal profilo
aromatico complesso che
non delude mai.

VOL. 5,1% °P ND IBU ND

F.TO 44 CL X 12 LATT.
COD. 478

WEE BUNNY KINNEGAR

STILE: Session IPA

E' il piccolo della famiglia
Bunny.
Colore paglierino brillante.
Luppolo americano.
Sapore rinfrescante con
un tocco di luppolo al
mandarino.

VOL. 4,0% °P ND IBU ND

F.TO 44 CL X 12 LATT.
COD. 490



CERES STRONG ALE

STILE: *Strong Ale*

Birra doppio malto. Colore giallo ocra intenso, con schiuma bianca e fine. Al naso sentori di mais, pannocchia tostata, uniti a sentori di malto e lieve. Sapore insistente di malto su un gusto lievemente abboccato e una capacità davvero dissetante su ritorni fruttati.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
7,7%	16,3	30

F.TO 33 CL X 24 - COD 118

F.TO 33 CL X 24 LATT. - COD 132 LATT

CERES EXTREME TEN

STILE: *Doppio malto*

Birra Ceres Extreme Ten - 10 gradi di vera potenza. In apparenza una birra bionda carica e aggressiva, sorprende con il suo gusto dolce, poi amaro. Ricco e intenso ma facile da apprezzare. Birra dal gusto vigoroso e deciso, all'olfatto ricco e intenso con sentori di malto.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	IBU
10,0%	35

F.TO 33 CL X 24 - COD 236

DANIMARCA

FAXE



FAXE 10%

STILE: *Extra Strong Lager*

Doppio malto. Prodotta con acqua proveniente dalla sorgente purissima della cittadina di Faxe, combina la sua leggera dolcezza all'alta gradazione alcolica facendone un prodotto equilibrato di gusto pieno e appagante.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
10,0%	16,2	35

F.TO 33 CL X 24 - COD. 334

HARBOE



BJØRNE BEER

STILE: *Lager Strong*

"La birra dell'orso", doppio malto ispirata alla lager strong. Colore giallo intenso, schiuma compatta e persistente. Sapore leggermente amaro, al naso aroma di malto ed erba di campo.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
8,3%	11	17

F.TO 33 CL X 24 - COD. 184

GIAPPONE

ASAHI



GRUPPO PERONI



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

STATI UNITI

BUD

Bud
AB INBEV



BUD

STILE: Lager Premium

Invecchiata sopra un letto di schegge di legno di faggio per renderla più frizzante. Bud ha il gusto più morbido e più facile da bere. Piacevolmente rinfrescante, pulito, dissetante e ben bilanciato. Prodotta con riso, malto, luppolo, lievito dalla coltura originale di Busch.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	11	12

F.TO 33 CL X 24 - COD. 223

MESSICO

CORONA

Corona
Extra
AB INBEV



CORONA CERO

STILE: Lager

Birra analcolica filtrata, prodotta con 100% ingredienti naturali, malto d'orzo, granoturco, luppolo, acqua. Gusto leggermente luppolato e leggermente maltato da gustare con una fetta di lime.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.
0,0%

F.TO 33 CL X 24 COD. 380



CORONA EXTRA

STILE: Lager

Schiuma evanescente, motivo per il quale questa birra va consumata direttamente dalla bottiglia, l'assenza della schiuma favorirebbe una eccessiva ossigenazione del prodotto alterandone il sapore. Amarognola, retronasale luppolato, composta con aggiunta di malto di riso/granoturco.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,5%	11,3	19

F.TO 33 CL X 24 - COD. 153



IRLANDA
SIDRO MAGNERS



SVEZIA
SIDRO KOPPARBERG



**ORIGINAL SIDRO
MAGNERS**

STILE: Sidro di mela filtrato
Il sidro Magners Original è il fiore all'occhiello della produzione di sidro in Irlanda. Il Magners è prodotto utilizzando unicamente ingredienti naturali e cioè la miscela del succo fermentato di 17 tipi diversi di mele, gran parte delle quali provengono dagli stessi frutteti WM Magners. Il sidro è fatto maturare per un lungo periodo che può arrivare fino a 2 anni, per creare il gusto unico e rinfrescante del sidro preferito di Irlanda. Colore giallo ambrato con riflessi ramati, di corpo medio e dal perlage vivace. Sapore fruttato e dissetante (per tradizione va servito con ghiaccio).

VOL. 4,5%
F.TO 56,8 CL X 12 - COD. 470

**PERA SIDRO
MAGNERS**

STILE: Sidro Irlandese di pera spumantizzato
Ottenuto dalle migliori qualità di pere lentamente fermentate. Distintivo il suo carattere, delicato e rinfrescante il gusto. Colore giallo paglierino con riflessi verdastri. Dal sapore semisecco con sentori di pera (si consiglia servito con ghiaccio).

VOL. 4,5%
F.TO 56,8 CL X 12 - COD. 485

**FRAGOLA & LIME
SIDRO KOPPARBERGER**

STILE: Sidro di mela con succo di fragole e lime.
Aggiungiamo il succo di fragole e lime al sidro di mele Kopparberg, che utilizza esclusivamente l'acqua proveniente dalla sorgente situata a Kopperberg, così da ottenere un sidro con un sapore intenso e delicato di frutta con un inconfondibile aroma di fragola.

VOL. 4,0%
F.TO 50CL X 15 - COD. 475

**MIX DI FRUTTI ROSSI
SIDRO KOPPARBERGER**

STILE: Sidro di mela con succo di lamponi e uva spina.
Aggiungiamo il succo dei lamponi e dell'uva spina combinato con il nostro sidro di mele che utilizza esclusivamente l'acqua proveniente dalla sorgente situata a Kopperberg, dando vita ad un sapore fruttato ed autentico, con un colore vivo e dissetante fino all'ultimo sorso.

VOL. 4,0%
F.TO 50CL X 15 - COD. 450

BIRRA DEL BORGO

ITALIA
AB INBEV



DRAFT BEER

🍺 PINTA ROMANA 40 CL

🍺 30 CL



LAGER BIRRA DEL BORGO

STILE: Lager
Birra stile Lager Italiana, prodotta con malto nostrano. Di facile e piacevole bevuta. Note erbee date dal luppolo. Equilibrata, perfetta per aperitivi, antipasti e pizza.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,5%  **IBU** 21

FUSTO 20 LT - COD. 32

REALE BIRRA DEL BORGO

STILE: India Pale Ale
La prima birra brassata a Borgorose. Profumo intenso dato dai luppoli aromatici Americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. La gasatura è bassa.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,4%  **IBU** 41

FUSTO 20 LT - COD. 57

LISA BIRRA DEL BORGO

STILE: Lager
Grano Senatore Cappelli per donarle intensità e morbidezza e Scorze d'arancia per un'incredibile freschezza. Colore dorato brillante. Note di cereale e crosta di pane, in bocca è elegante ma decisa.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0%  **IBU** 20

FUSTO 20 LT - COD. 73

MALEDETTA BIRRA DEL BORGO

STILE: Belgian Ale
Birra che sperimenta una speciale miscela di lieviti ottenuta dall'interazione di tradizionali lieviti con quelli selvatici "cacciati" nelle montagne intorno al birrificio, isolati ed "addomesticati" per creare un nuovo ceppo specifico del territorio.

TESTA SPIL.: Sankey
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,2%  **IBU** 31

FUSTO 20 LT - COD. 81

REALE EXTRA BIRRA DEL BORGO

STILE: American IPA
Diverse varietà di luppolo vengono aggiunte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose 3 volte superiore rispetto alla ReAle. Al primo sorso una poderosa sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima e persistente nota di mandarino.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,4%  **IBU** 75

FUSTO 20 LT - COD. 89

BIRRA DEL BORGO

ITALIA
AB INBEV



DRAFT BEER

🍷 PINTA ROMANA 40 CL

🍷 30 CL



MY ANTONIA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Imperial Pilsner*
Luppoli europei e luppoli americani per un Dry-Hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Più alcolica e corposa rispetto alle classiche pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 7,5% IBU 76

FUSTO 20 LT - COD. 83

DUCHESSA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Saison al Farro*
La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati (banana, ananas, frutta tropicale) e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. La gasatura fine, la leggera acidità e la luppolatura moderata la rendono una birra fresca e piacevole.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,8% IBU 21

FUSTO 20 LT - COD. 53

DUCALE BIRRA DEL BORGO

STILE: *Belgian Strong Ale*
Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale, dal colore piuttosto scuro con riflessi color rubino e un bel cappello di schiuma, seduce con un naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,5% IBU 23

FUSTO 20 LT - COD. 5286

CORTIGIANA BLANCHE BIRRA DEL BORGO

STILE: *Blanche / Witbier*
Come una dama d'altri tempi la Cortigiana usa le sottili armi della seduzione per conquistare ogni palato. Luppolatura moderata, speziatura nelle ultime fasi della bollitura è ben presente: ai classici coriandolo e scorza d'arancia aggiungiamo anche una buona dose di zenzero.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,5% IBU 8

FUSTO 20 LT - COD. 5288



30 CL

VIA EMILIA BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : *Italian Pilsner*

VIAEMILIA è la prima birra che abbiamo creato ed è la Pilsner italiana più premiata al mondo. Nonostante sembri una semplice "birra chiara", durante la sua lavorazione aggiungiamo i preziosi fiori di luppolo che tutti gli anni, verso i primi giorni di settembre, andiamo a selezionare direttamente dai contadini di Tettnang (un piccolo paese del sud della Germania, famoso per la straordinaria qualità dei suoi luppoli da aroma). È grazie a questa pratica (chiamata dry-hopping) che la VIAEMILIA esprime i suoi profumi floreali ed erbacei.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,5	28

FUSTO 20 LT - COD. 5301



30 CL

MACHETE BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : *Double IPA*

MACHETE è un'accattivante Double IPA dalla prorompente ma equilibrata esplosione aromatica. Il luppolo emerge in maniera decisa, potente e imperiosa, trionfando su tutto e donando alla birra sentori di pompelmo e frutta tropicale. MACHETE ha ormai raccolto numerosissimi seguaci, per la sua assenza di scrupoli e la violenza che trasuda sorso dopo sorso.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,6%	17	52

FUSTO 20 LT - COD. 5305

ITALIA

BIRRIFICIO DEL DUCATO

ARTIGIANALI

BIRRIFICIO DEL
DUCATO

DRAFT BEER



30 CL

30 CL

30 CL

FREERIDE BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : IPA Indian Pale Ale

In multisport il FREERIDE rappresenta il divertimento puro, il senso di libertà, la comunione spirituale con la natura e gli spazi aperti: in una parola la gioia incondizionata. Il luppolo è il protagonista assoluto di questa birra, che ha profumi di mango, frutta tropicale, pompelmo, arancia amara e presenta sfumature balsamiche.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,2% | °P 13 | IBU 44

FUSTO 20 LT - COD. 5304

FUTURA BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : BOCK

Rossa come la prima aurora, la Bock Futura stupisce per la pulizia e l'equilibrio delle sue note maltate (crosta di pane, caramella toffee, miele diiglio) e di frutta rossa (uva fragola, fragola e amarena), nascondendo con estrema leggerezza i suoi 6,3 gradi alcolici. Un tenue tocco amaro sul morbido finale aiuta a guardare avanti, verso l'immediato futuro del prossimo sorso.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 6,3% | °P 15 | IBU 30

FUSTO 20 LT - COD. 5310

A.F.O. BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : APA American Pale Ale

La storia di questa birra risale a quando Giovanni Campari, mastro-birraio e fondatore del birrificio, venne a contatto per la prima volta con il carattere così nuovo e irresistibile dei luppoli americani. Tornato in patria, decise di realizzare la Ale dei suoi sogni, che esprimesse un bouquet complesso, affascinante ma mai consueto. Per farlo, viaggiò tra Inghilterra e Germania, visitando i coltivatori di luppolo e sperimentando varietà anche molto lontane, portando avanti una ricerca nel territorio olfattivo dei luppoli che si è infine concretizzata nell'attuale A.F.O.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,4% | °P 11,5 | IBU 37

FUSTO 20 LT - COD. 5302


CINGHIALE NERO
 NERA AL FARRO

STILE: *Scura al Farro*

Colore bruno intenso quasi nero, amarezza percettibile, moderata, aromaticainvidenza. Birraprodotta con malti di farro, di orzo e luppoli tedeschi e Saaz. Il risultato è una birra molto scura, moderatamente amara, orientata ai toni caldi del farro ma con aromatiche note luppolate. L'ampio finale è caratterizzato da eleganti toni speziati e fruttati.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	14	MODERATO

FUSTO PET 20 LT - COD. 5318
LOTTO 21
 PILS AL FARRO

STILE: *Pils*

Colore giallo paglierino lievemente velato e con un bel cappello di schiuma fine e persistente. In aroma le classiche note erbacee e speziate del luppolo Saaz. Al gusto si affaccia il mielato del malto chiaro che subito lascia spazio ad un piacevole e rinfrescante amaro derivato dai luppoli tedeschi utilizzati.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU AMARO
5,1%	13	DECISO

FUSTO PET 20 LT - COD. 5235
TAMBURA
 APA AL FARRO

STILE: *American Pale Ale*

Colore dorato carico leggermente velato, amarezza percettibile ma non eccessiva, agrumata ed erbacea. Doppio malto al farro, colore dorato, con aromi eleganti. L'amaro dei luppoli non "punge" a beva conclusa, rimanendo con eleganti sensazioni di amaro erbaceo-agrumato. Solida, dissetante, ottimo equilibrio tra le dolci note maltate e l'amaro agrumato dei luppoli americani.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,6%	16	33 (MEDIO)

FUSTO PET 20 LT - COD. 5329

ITALIA


LA PETROGNOLA
ARTIGIANALI
**PETROGNOLA****DRAFT BEER**

30 CL

METRA IPA AL FARRO

STILE: *IPA Indian Pale Ale*

La Metra è una birra molto aromatica e dal sapore inconfondibile. Profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi, ha un colore ambrato davvero invitante. E' una birra perfetta per accompagnare fritti e i sapori forti e decisi. La permanenza del suo sapore è intensa e piacevolissima. Una birra dalla grande bevibilità.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU	AMARO
6,2%	13	MEDIO	
FUSTO PET 20 LT - COD. 5240			



30 CL

SASSOROSSO AMBRATA AL FARRO

STILE: *Ambrata al Farro*

Birra artigianale ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz. All'olfatto è fine, elegante, leggermente fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amarezza del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,5%	13	DELICATO	
FUSTO PET 20 LT - COD. 5236			

ITALIA

4 MORI
SARDEGNA

FABBRICA IN PEDAVENA

Pedavena

POZZO 21B
WHITE IPA**STILE:** *White IPA*

Pozzo 21b è una birra ad alta fermentazione, stile White IPA, caratterizzata dai profumi speziati delle birre bianche e da una generosa luppolatura americana in dry hopping. Luppoli: SIMCOE ed ECLIPSE.

TESTA SPILLATURA: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : °P : IBU
5,3% : 17 : 34
FUSTO 20 L - COD. 43

DOLOMITI
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

PEDAVENA
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

NASTRO AZZURRO

ITALIA
GRUPPO PERONI

RAFFO

PERONI
NASTRO AZZURRO

DRAFT BEER

birra sp



20 CL

40 CL

PERONI
NASTRO AZZURRO

PERONI
NASTRO AZZURRO

30 CL

50 CL

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	23	

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

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 no raffinati.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,8%	10,8	13

FUSTO PET CICO KEG 20 LT
COD. 37

BIRIMPORT
BEVERAGE - WINE - FOOD

20 CL

40 CL

RAFFO
LAVORAZIONE GREZZA

RAFFO
RICETTA ORIGINALE

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.T.O 66 cl x 15 - COD. 347
F.T.O 33 cl x 24 - COD. 363

PERONI

ITALIA
GRUPPO PERONI

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: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,1%	12,5	10,4

FUSTO 16 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: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12,7	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: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
6,6%	14,7	26

FUSTO 16 LT - COD. 15
FUSTO 30 LT - COD. 46

PERONI

ITALIA
GRUPPO 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

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 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	18

FUSTO 20 LT - COD. 18

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: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,7%	10,6	21

FUSTO 30 LT - COD. 84

ITALIA

ICHNUSA
SARDEGNA



DRAFT BEER

MESSINA
SICILIA



ICHNUSA LAGER

STILE: Lager

Colore molto chiaro e dorato, piacevolmente amara, moderatamente frizzante, schiuma persistente, in bocca un piacevole sentore di luppolo.

TESTA SPIL.: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,7% **°P** 10,6 **IBU AMARO** 20

FUSTO 30 LT - COD. 5352

ICHNUSA NON FILTRATA

STILE: Lager non filtrata

Fatta con puro malto d'orzo. Colore dorato, dall'aspetto leggermente torbido, gusto moderatamente amaro, schiuma persistente. Aroma fruttato con un leggero sentore di luppolo, corpo intenso e rotondo. Frizzantezza moderata.

TESTA SPIL.: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0% **°P** 11,2 **IBU AMARO** 18

FUSTO 20 LT - COD. 5362

MESSINA CRISTALLI DI SALE

STILE: Lager

Lager non filtrata con cristalli di sale marino di Sicilia. Colore dorato luminoso, opalescente. Schiuma compatta e persistente. Aroma floreale e fruttato. Gusto morbido, fine ed equilibrato.

TESTA SPIL.: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0% **°P** 11,2 **IBU AMARO** 20

FUSTO 20 LT - COD. 5363

ITALIA

MORETTI

DRAFT BEER



MORETTI RICETTA ORIGINALE

STILE: Lager

Bionda dorata, bassa fermentazione, prodotta ancora con un processo produttivo rimasto quasi del tutto invariato fin dal 1859. Ottenuta dalla miscela di luppoli pregiati, che le danno un sapore finemente amaro e bilanciato.

TESTA SPIL.: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,6%  **IBU** 12

FUSTO 30 LT - COD. 5350

MORETTI LA ROSSA

STILE: Bock

Rossa doppio malto Bock, prodotta utilizzando al 100% malto d'orzo. Colore: ambrato carico con riflessi del bronzo. Profumo: ricchi e strutturati, con iniziali note di lampone, frutta candita e caramello. Gusto: morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia.

TESTA SPIL.: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 7,2%  **IBU** 16

FUSTO 20 LT - COD. 5360

MORETTI IPA

STILE: IPA

L'italian pale ale, equilibrata nel gusto e luppolata a freddo per esaltarne gli aromi, si presenta con un colore dorato con riflessi ambrati, caratterizzata da una naturale torbidità dovuta alla non filtrazione, ha una schiuma compatta, candida e fine. Si caratterizza per il perfetto equilibrio aromatico e gustativo dato dal bilanciamento tra amaro e aromi, risultato dalle tre luppolature ed in particolare dalla luppolatura a freddo.

TESTA SPIL.: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: ALTA

VOL. 5,2%  **IBU** 35

FUSTO 20 LT - COD. 5361

GERMANIA

SCHNEIDER WEISSE

DRAFT BEER



50 CL



SCHNEIDER HELLES

STILE: Helles

La prima perla in bassa fermentazione di Schneider! Una birra fieramente bavarese anche nel gusto: aromi maltati e lievemente floreali ed erbacei per un gusto pieno e deciso ma equilibrato, appagante e rinfrescante.

TESTA SPIL.: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: BASSA

VOL. 4,9% | °P 11,7 | IBU 18

FUSTO 20 L - COD. 5241



50 CL

30 CL



SCHNEIDER HELLE WEISSE

STILE: Weiss

non filtrata, non pastorizzata.

Ricetta rivista per questa Weizen ora meno alcolica ma ancora più profumata, perfettamente equilibrata e dal perlage delicato e sottile. Malti e luppoli si sposano alla perfezione, mentre i lieviti che la rendono opalina si manifestano anche negli aromi, per un gusto rotondo e speziato su cui prevalgono morbidi toni fruttati.

TESTA SPIL.: Combi
FERMENTAZIONE: ALTA

VOL. 4,9% | °P 12,5 | IBU 14

FUSTO 20 L - COD. 5249



50 CL

30 CL



SCHNEIDER WEISS ORIGINAL

STILE: Weiss

non filtrata, non pastorizzata.

La tradizionale birra di frumento originale bavarese. Color miele, con una schiuma generosa, morbida e candida. L'aspetto velato è dato dai lieviti presenti in abbondanza, che dominano anche l'intensità olfattiva. Il gusto è delicatamente speziato e fruttato di mela, banana matura e chiodi di garofano. Oggi come allora prodotta secondo la ricetta originale del 1872.

TESTA SPIL.: Combi
FERMENTAZIONE: ALTA

VOL. 5,4% | °P 12,8 | IBU 14

FUSTO 20 L - COD. 5244

GERMANIA

SCHNEIDER WEISSE

DRAFT BEER



50 CL

30 CL



SCHNEIDER WEISS HOPFENWEISSE

STILE: *Weizen IPA*

non filtrata, non pastorizzata.

Eccezionale Weizen IPA in cui il luppolo autoctono di alta qualità Hallertauer Saphir viene utilizzato in dry-hopping. L'impronta decisa del luppolo è ben bilanciata dai toni fruttati dei lieviti che ricordano la banana matura e dai toni leggermente speziati con sentori di chiodi di garofano. Il finale, molto persistente è secco e pulito. La Hopfenweisse è stata creata in collaborazione con il birrificio americano Brooklyn Brewery nel 2008, con l'obiettivo di realizzare una birra di grano utilizzando i luppoli dei rispettivi continenti.

TESTA SPIL.: Combi
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,2%	18,2°	40

FUSTO 20 L - COD. 5232



50 CL



SCHNEIDER WEISS AVENTINUS

STILE: *Weizen Bock*

non filtrata, non pastorizzata.

Una Weizen Doppelbock dalla schiuma candida, densa e persistente. Colore rubino scuro è intensa, complessa, ben equilibrata e morbida allo stesso tempo. Il profumo è avvolgente con note di malto, sentori di nocciola e caramello. Il corpo è pieno e forte, ma piacevole e piuttosto beverino. Il finale presenta toni amari leggeri ma persistenti. La prima doppelbock di frumento della Baviera, premiata con numerosi riconoscimenti.

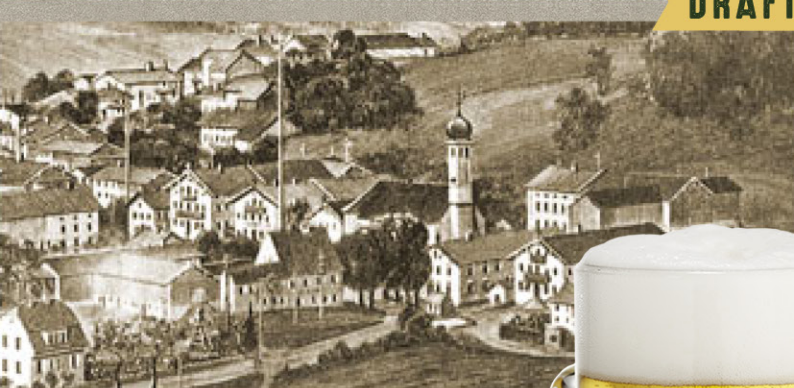
TESTA SPIL.: Combi
FERMENTAZIONE: BASSA

VOL.	°P	IBU
8,2%	18,5°	16

FUSTO 20 L - COD. 5247

GERMANIA

AYINGER PRIVATBRAUEREI DRAFT BEER



LA STORIA DELLA BIRRA AYINGER DAL 1876

In Baviera il prodotto birra ha eccezionalmente, da tempo immemorabile, una grande importanza. Non è solamente chiamata 'il pane liquido', ma anche "l'elemento che unisce" della nostra cultura, nella quale giocano un ruolo molto importante, valori come la socievolezza, il buon vicinato, l'onestà, l'affidabilità, il legame al luogo di origine. Il profondo radicamento alla regione, cresciuto di generazione in generazione, ha formato un terreno fertile per lo sviluppo dell'azienda di Ayinger. Così la premiata qualità delle nostre birre si è fondata sempre sui meriti riconosciuti e non solo sulle materie prime accuratamente selezionate nella nostra regione, o sull'arte birraria.

Altrettanto importanti sono lo spirito e l'impostazione, con i quali seguiamo la nostra professione da più di 130 anni. Questa è la realtà della produzione brascicola di Ayinger: un forte impegno economico, sociale e culturale per il bene di tutti - in azienda, nella comunità e nell'intera regione. Questi importanti valori hanno anche contribuito alla fama delle specialità birrarie di Ayinger e a sviluppare una proposta di marchi unica, nel suo genere: 'Ayinger, un'opera artistica completa', come è stato giustamente scritto su una rivista del settore. Il nostro impegno quotidiano è quello di coltivare una vera cultura birraria, e tramandarla alle future generazioni.



LAGER HELL AYINGER

STILE: Lager
Colore giallo dorato, con un leggero sentore di malto. Di gusto particolarmente pieno, e di piacevole effervescenza, è di carattere morbido maltato. L'amaro è ben armonizzato, ma non molto marcato. Il procedimento di brassatura le conferisce un gusto aromatico.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,9% **IBU** 11,8

FUSTO 30 L
COD. 5268

BAIRISCH AYINGER

STILE: Pilsner
Colore giallo pallido e brillante, leggera al palato, ma anche delicata e corposa. È caratterizzata dall'aroma floreale del luppolo Hallertau e presenta un'accentuata ed elegante amarezza nel finale che si attenua rapidamente. Una pilsner premium per gli amanti delle birre pilsner tradizionali.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0% **IBU** 11,8

FUSTO 30 L
COD. 5319

JAHRHUNDERT BIER AYINGER

STILE: Export
Una birra dal colore giallo dorato, con un leggero sentore di lievito floreale e mielato. Dal sapore aromatico e corposo al primo sorso, in seguito diventa lieve e morbida con una fine persistenza e svanisce con un amaro buono ed equilibrato. Birra riccamente maltata, mette in rilievo la preziosa qualità naturale e genuina degli orzi utilizzati.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,5% **IBU** 18,8

FUSTO 20 L - **COD.** 5272

GERMANIA

AYINGER PRIVATBRAUEREI DRAFT BEER



URWEISSE AYINGER

STILE: Weiss

Birra Weizen, con malto d'orzo e malto di frumento. Secondo l'usanza birraria dell'antica Baviera non è filtrata e quindi torbida. Questo vale anche per l'Ayinger Ur-Weisse, che è una birra di colore ambrato e con un esuberante perlage. La birra è sostanziosa al primo sorso con un aroma di malto. Il gusto di lievito d'alta fermentazione è inconfondibile. La birra ha una ricchezza nel retrogusto e un lieve amaro. L'aroma fruttato e maltato vi conquisterà!

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,8% **IBU** 13,3

FUSTO 20 L - COD. 5276

FRÜHLINGSBIER AYINGER

STILE: Lager

La Birra di Primavera non-filtrata è a bassa fermentazione con un leggero sentore di lievito floreale e mielato. Dal sapore aromatico e corposo al primo sorso, diventa poi lieve e morbida con una fine persistenza e svanisce con un buon ed equilibrato amaro. E' una birra particolarmente amabile e armoniosa.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,5% **IBU** 12,8

FUSTO 30 L - COD. 5317

CELEBRATOR AYINGER

STILE: Doppelbock

Una speciale Doppelbock scura, a bassa fermentazione, prodotta secondo la famosa legge di purezza bavarese del 1516. Storicamente, la birra doppio malto fu creata dai monaci per la quaresima, per avere qualcosa di sostanzioso di che nutrirsi. Di colore rosso scuro o mogano, si presenta piena, generosa con piacevoli sentori di malto, caramellato e cedro. Premiata Platino alle World Beer Championships a Chicago, primo posto al San Francisco Beer Festival. Al Helsinki Beer Festival, primo posto 1999, argento 2001 ed oro 2004. Premiata come una delle migliori birre al mondo, la Celebrator ha ottenuto 97 su 100 punti Parker.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 6,7% **IBU** 18,5

FUSTO 20 L - COD. 5266

GERMANIA

LAUTERBACHER
TRADIZIONALE BAVARESE



DRAFT BEER



LAUTERBACHER WEIZEN

STILE: *Weizen naturalmente torbida*

La prima birra di frumento che venne prodotta a Lauterbach, in Baviera, nel 1889. Ancora oggi, Lauterbacher Natur Weizen è un prodotto molto speciale. Naturalmente torbida, gustosa e dorata, come amava bere l'agricoltore di Lauterbach.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta
VOL. 5,3%

FUSTO 30 LT - COD 51



LAUTERBACHER HELL

STILE: *Lager non filtrata*

Una Hell naturale come deve essere. La Lauterbacher Natur Hell rimane non filtrata e quindi ha un carattere particolarmente corposo. Con luppoli aromatici e piacevolmente maltata. La birra come quella che piaceva al contadino di Lauterbach.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa
VOL. 4,8%

FUSTO 30 LT - COD 49



LAUTERBACHER BROTZEIT

STILE: *Lager tradizionale*

Lauterbacher Brotzeitbier ideale per uno spuntino bavarese! Naturale, gustosa, con i piedi per terra, come amava bere il contadino di Lauterbach. Chiara e dorata, con rinfrescanti luppoli Hallertau.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa
VOL. 5,1%

FUSTO 30 LT - COD 66

GERMANIA

LAUTERBACHER
TRADIZIONALE BAVARESE



DRAFT BEER



LAUTERBACHER PILS

STILE: *Pils*

Questa Bionda tedesca leggera, in stile Pils, viene prodotta dal 1911 utilizzando le migliori materie prime. È una birra non pastorizzata, dal carattere amaro, dove il luppolo è abbondante e fa da padrone.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa
VOL. 4,7%

20 CL

40 CL

FUSTO 30 LT - COD 31

LAUTERBACHER DOPPIO MALTO

STILE: *Bock Bionda*

Birra doppio malto chiara, molto aromatica dal gusto di malto speciale.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa
VOL. 8,5%

VOL.
8,5%

°P
19



IBU
35

20 CL

40 CL

FUSTO 20 LT - COD 64

LÖWENBRÄU

GERMANIA
AB INBEV



DRAFT BEER



20 CL

40 CL

LÖWENBRÄU URTYP

STILE: Premium

L'aroma di malto bilanciato e il caratteristico colore dorato, insieme al malto pregiato ed al gusto gradevole, rendono Urtyp una birra speciale e piacevole da assaporare in qualunque momento.

TESTA SPILLATURA: Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2% °P 12,4 IBU 20

FUSTO 30 LT - COD 28

LÖWENBRÄU MARZEN

STILE: Lager Special Premium
Specialità dotata di un delicato aroma di luppolo. Il suo nome deriva dal mese di marzo (in tedesco, März) perché in origine era prodotta alla fine della stagione birraia.

TESTA SPILLATURA: Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2% °P 13 IBU 24

FUSTO 30 LT - COD 34

LÖWENBRÄU TRIUMPHATOR

STILE: Doppel Bock

Tipica produzione birraia dei monasteri di Monaco di Baviera. Gusto pieno, caratterizzato da dolci note di malto caramellato e torrefatto, con note amaricanti del luppolo ed una finale sensazione di erba- ceo e rabarbaro.

TESTA SPILLATURA: Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 7,6% °P 18,25 IBU 18,20

FUSTO 30 LT - COD 99

LÖWENBRÄU PREMIUM PILS

STILE: Münchener Pils

Dal colore chiaro, è una pils in puro stile tedesco, caratterizzata da un gusto morbido con decise note amare. Particolarmente rinfrescante, grazie alla sua carbonazione media e coro leggero.

TESTA SPILLATURA: Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2% °P IBU

FUSTO 30 LT - COD 60

BECK'S

GERMANIA
AB IN BEV

FRANZISKANER

DRAFT BEER



BECK'S PILS

STILE: Premium Pilsner

Giallo paglierino. Sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	28

FUSTO 15 LT - COD 70
FUSTO 30 LT - COD 76

20 CL

40 CL

BECK'S NEXT

STILE: Premium Pilsner

Bionda, dedicata a chi non vuole rinunciare alla qualità Beck's e preferisce un gusto poco amaro.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	22

FUSTO 15 LT - COD 79

20 CL

40 CL

FRANZISKANER WEISSBIER HEFE

STILE: Weisse

Chiara non filtrata. Gusto amaro-gnolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

TESTA SPILLATURA: A scivolo

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	12

FUSTO 30 LT - COD 71

30 CL

50 CL

SPATEN

GERMANIA
AB INBEV



DRAFT BEER



SPATEN HELL

STILE: *Premium Lager*

Birra chiara tradizionale di Monaco di Baviera, di puro malto d'orzo, è dissetante e adatta ad ogni occasione di consumo. Colore dorato, sapore di luppolo molto equilibrato, aroma piacevolmente maltato.

TESTA SPILLATURA: Alla tedesca

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	🍀
5,2%	11,75	q

FUSTO 30 LT - COD. 0030

SPATEN PREMIUM BOCK

STILE: *Premium Bock*

Dorata specialità bavarese dall'aroma intenso e corposo di malto, contrastato al palato dal piacevole amaro di luppolo. Gusto dolce e maltato con note amarognole, aroma maltato, colore oro intenso.

TESTA SPILLATURA: Alla tedesca

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	🍀
7,5%	16,2	q

FUSTO 30 LT - COD. 0024

BITBURGERGERMANIA
GRUPPO BITBURGER*Bitburger***DRAFT BEER****BITBURGER PREMIUM PILS****STILE:** *Premium Pils*

Una Pilsner delicata che unisce il gusto intenso con un'eleganza leggera. Colore giallo dorato brillante con schiuma persistente, bianca e fine. Profumo puro, con note fruttate di miele, grano maturo, pane bianco ed erbe aromatiche di montagna. Al palato leggera frizzantezza, freschezza e una nota di dolcezza maltata, completata da un deciso gusto diluppolo, con un retrogusto ben equilibrato.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,8%	11,3	33

FUSTO 15 LT - COD. 27

FUSTO 30 LT - COD. 41

BOTT. 33 CL X 24 - COD. 348

20 CL

30 CL

BITBURGER UNFILTERED**STILE:** *Pils*

Gusto deciso, pieno e piacevolmente amarognolo. La Bitburger non filtrata è una birra naturale e torbida, caratterizzata da un gusto pieno e più autentico, garantito dagli ingredienti naturali che permangono nella birra rispetto alla nostra classica Premium Pils.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,9%	11,5	33

FUSTO 15 LT - COD. 59

30 CL

50 CL

KÖSTRITSSER

Köstritzer

GERMANIA
GRUPPO BITBURGER

DRAFT BEER

LICHER



KÖSTRITZER SCHWARZBIER

STILE: *Schwarzbier*

Ispirata allo stile belga « Bier Blanche », è prodotta utilizzando malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, un pizzico di avena, luppoli Styrian Golding e Saaz, oltre ad un sapiente mix di spezie: il risultato è una birra elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,8%	11,4	26

FUSTO 15 lt - COD. 35

30 CL

LICHER EXPORT

STILE: *Export*

Colore giallo dorato brillante con schiuma bianca persistente con pori fini. Profumo fruttato che ricorda le mele verdi estive in armonia con note di miele e leggeri sentori tostati ed erbacei. Gusto pieno con elegante frizzantezza, piacevole dolcezza del malto e leggero amaro del luppolo aromatico, che armoniosamente arrotondano la birra con accenti fini, leggermente amari.

TESTA SPILLATURA: a Bicchiera

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,4%	12,5	24

FUSTO 30 LT - COD. 29

30 CL

50 CL

CREW REPUBLIC



GERMANIA
GRUPPO BITBURGER

DRAFT BEER

BENEDIKTINER



CREW REPUBLIC FIRESIDE

STILE: *Red Ale*

Rosso brillante con corposità piacevolmente piena ma non pesante. Sapore leggermente fruttato-maltato. Una miscela di diversi malti speciali dona alla birra, oltre al colore, una maltosità vellutata senza essere invadente.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,0%	13,5	28

FUSTO 15 LT - COD. 65

30 CL



BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB

STILE: *Weizen*

Colore miele leggermente dorato opaco con schiuma chiara con pori fini e persistente. Aroma intenso di grano maturo, pane bianco appena sfornato e miele chiaro. Allo stesso tempo note sottili di limone fresco ed erbe. Al palato piacevolmente snella e frizzante, delizioso sentore di frumento con dolcezza maltata, arricchito da una fine freschezza e sentori di delicate erbe.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,4%	12,5	12

FUSTO 15 LT - COD. 10

BOTT. 50CL X 12 - COD. 273

30 CL

GERMANIA

PULLEKEN
GRUPPO VELTINS



VELTINS




PÜLLEKEN HELLES

STILE: *Helles*

Birra molto beverina che si colloca a metà strada tra le birre Pilsener più amare e le birre dolci e maltate di origine bavarese. Impronta fine di malto con aromi di caramello e miele nel finale, Drinkability, effervescenza pronunciata.

TESTA SPILLATURA: Combi
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2% | °P 11,7 

FUSTO 30 LT - COD 88



▼ 20 CL

▼ 40 CL

VELTINS PILSNER

STILE: *Pils*

Birra dal colore dorato e un'abbondante schiuma bianca, sottile e cremosa. Nei primi due sorsi si coglie il carattere sapido ed il corpo morbido ed elegante di questa birra chiara. Il finale decisamente asciutto, la rende particolarmente piacevole e rinfrescate.

TESTA SPILLATURA: Combi
FERMENTAZIONE: Alta
VOL. 4,8%

FUSTO 30 L - COD. 62
FUSTO KEG 20 L - COD. 5334
JUNIOR KEG 104 LT - COD 5316

GERMANIA

GREVENSTEINER
GRUPPO VELTINS



DRAFT BEER

**BIRRA STAGIONALE
DISPONIBILE NEI
MESI INVERNALI**



▼ 20 CL

▼ 40 CL

GREVENSTEINER BOCKBIER

STILE: *Bockbier Scura*

Colore mogano è setosa, opaca e torbida. Illuminata da riflessi ambrati e coronata da una schiuma vellutata e morbida. Profumo fruttato che ricorda l'albicocca matura e un accenno di miele e caramello. Sensazione morbida e cremosa in bocca. Nel finale, l'amaro è armoniosamente integrato ad una dolcezza calda e maltata.

TESTA SPILLATURA: Combi
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. | °P |
6,8% | 16

FUSTO 20 LT - COD 5313



▼ 20 CL

▼ 30 CL

▼ 40 CL

GREVENSTEINER ORIGINAL KELLER

STILE: *Keller*

Non filtrata, naturalmente torbida. Si presenta con un setoso cappuccio di schiuma morbida. L'aroma inizialmente viene dominato da aromi di caramello con un lieve tocco di miele, mandorle tostate e freschi sapori di frutta. Ha un effetto molto frizzante ed elegante. Un leggero tocco di amaro torrefatto, accompagnato da sapori di noce, apre il sipario ad un gran finale.

TESTA SPILLATURA: Combi
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. | °P | | IBU
5,2% | 16 | 23

FUSTO 20 LT - COD. 5322
KEG 20 LT - COD. 5334

STELLA
ARTOIS

BELGIO
AB INBEV

LEFFE

DRAFT BEER



STELLA
ARTOIS

STILE: *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0% °P 11,3 IBU 23

FUSTO 30 LT - COD 56

20 CL

40 CL

LEFFE
BLONDE

STILE: *Belgian Blond Ale*

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,6% °P 15,6 IBU 20

FUSTO 20 LT - COD 19

30 CL

LEFFE
D'ÉTÉ

STILE: *Belgian Blond Ale*

Rinfrescante ed elegante, Leffe d'Été rivela un profumo aromatico caratterizzato da note fruttate e leggermente speziate. La sua dolcezza, amarezza e freschezza la rendono una perfetta birra estiva.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,2% °P IBU 17

FUSTO 20 LT - COD 68

30 CL

LEFFE

BELGIO
AB INBEV



DRAFT BEER



LEFFE RITUEL 9°

STILE: *Belgian Strong Ale*

Birra d'Abbazia dal colore ramato. Sapori eleganti e profondi di cereali, di spezie amare e banane. Ha un gusto pronunciato, grazie alla sua composizione ricca di luppolo, caratterizzato dall'equilibrio tra aromi e spezie, tra l'amaro e il fruttato.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	20,3	25

FUSTO 20 LT - COD 74

30 CL

LEFFE ROSSA

STILE: *Belgian Rouge Ale*

Gusto rotondo con note di frutta candita. Aroma fruttato. Rossa corposa dal gusto rotondo. Aroma intenso.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	24

FUSTO 20 LT - COD 55

30 CL

LEFFE, AMBRÉE

STILE: *Belgian Amber Ale*

Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato; Raffinata e delicata. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	16,8	25

FUSTO 20 LT - COD 86

30 CL

BELGIO

ST. STEFANUS

GRUPPO PERONI

St. Stefanus
ANNO 1295DRAFT BEER
HOEGAARDEN

GRISETTE

griset
BioST. STEFANUS
BLONDESTILE: *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

30 CL

50 CL

HOEGAARDEN
WIT BLANCHESTILE: *Weizen Blanche Keller*

Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito. Finale intenso e aspro che accompagna una sensazione retrolfattiva lieve ma persistente.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

FUSTO 20 LT - COD 5264

25 CL

50 CL

GRISETTE BLONDE **BIO**
SENZA GLUTINESTILE: *Pale Ale*

Birra chiara, leggera e molto rinfrescante. Sprigiona aromi di ricchezza incomparabili con questa densità. La schiuma è fine e bianca, e presenta un colore giallo paglierino. L'amaro è piacevolmente percepibile. Realizzata nel rispetto della tradizione, la Grisetete Blonde è una birra ad alta fermentazione certificata biologica e senza glutine.

TESTA SPILLATURA: Sankey
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,5%	16	12

FUSTO 20 LT - COD. 5229



ST. BENOIT

BELGIO
GRUPPO PERONI



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.	°P	IBU
5,9%	14	17

FUSTO 16 LT - COD. 01

30 CL

50 CL

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%	14,5	23

FUSTO 16 LT - COD. 02

30 CL

50 CL

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	10

FUSTO 16 LT - COD. 05

30 CL

50 CL

BELGIO

CORSENDONK


CorSENDONK

JUPILER

DRAFT BEER



JUPILER

STILE: Premium Lager

Colore dorato, gusto amabile. La Jupiler è una birra relativamente giovane: fu infatti lanciata dal produttore Piedboeuf nel 1966, con il nome Jupiler 5 (come il contenuto alcolico e il numero di ingredienti coi quali si produceva).

TESTA SPILLATURA: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2% °P 11,7 IBU 25

FUSTO 30 LT - COD 77

25 CL

50 CL



CORSENDONK
ROUSSE

STILE: Belgian Strong Amber Ale

Questa birra di color ramato con riflessi rossi si presenta tipicamente ricca. Al naso gli aromi sono dolci di caramello e zucchero, con lievi note di lievito e spezie. Dolce al palato, anche qui le note percepite sono inizialmente quelle dolci di malto e caramello che lasciano spazio ad un finale lievemente amaro dato dalla luppolatura gentile.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,0% °P 18 IBU 16

FUSTO 20 LT - COD. 5234

30 CL



CORSENDONK
GOLD TRIPLE

STILE: Abbey Triple

Intensa e profumata, CorSENDONK Gold è una Triple dal colore ramato. Al naso ed al palato i sentori sono eleganti, con in evidenza note di lievito, sentori fruttati e speziati, tutti ben in equilibrio tra loro. Piacevole al palato e delicatamente amara nel finale.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 10,0% °P 21 IBU 20

FUSTO 20 LT - COD. 5278

30 CL

BELGIO

CORSENDONK

DRAFT BEER


CorSENDONK



CORSENDONK BLOND

STILE: *Belgian Ale*

Questa birra si presenta con un profumo di luppolo speziato con aromi fruttati.

In bocca è speziata, con un amaro ben equilibrato che si prolunga come retro gusto.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,5%   IBU 20

FUSTO 20 LT - COD. 5246

 30 CL

CORSENDONK BLANCHE

STILE: *Witbier*

Birra di frumento dal color giallo chiaro velato. Al naso si presenta con un profumo di malto caramellato e aromi di coriandolo. Al palato è abboccata con amaro ben equilibrato e sentori di frutta, pane tostato, caramello e liquirizia. I profumi sono i classici dello stile, con note di frumento, agrumi (limone), lievito ed un tocco floreale. Leggera, rinfrescante e beverina al palato si percepiscono le note speziate e soprattutto quelle agrumate che ne determinano il finale amaro ed asciutto.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,8%   IBU 11

FUSTO 20 LT - COD. 5228

 30 CL

CORSENDONK EXCELSIOR

STILE: *Pils*

Birra bionda dalla schiuma compatta, cremosa e persistente, limpida dal perlage ben equilibrato.

Al naso si presenta con un profumo di malto e erbaceo dovuto al luppolo. Al palato ha un amaro ben equilibrato, tendente al dolce.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2%   IBU 20

FUSTO 30 LT - COD. 5226

 25 CL

 50 CL

HEINEKEN



OLANDA

GROLSCH

GRUPPO PERONI

Grolsch

DRAFT BEER



HEINEKEN

STILE: *Premium Lager*

Colore chiaro dorato, aspetto limpido. Al palato un equilibrato amarognolo gradevole, supportato da un corpo decisamente rotondo. Beverina.

TESTA SPILLATURA: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,8	23

FUSTO 30 LT - COD. 5351

20 CL

40 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: Alumasce
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	27

FUSTO 30 LT-COD.6227B

30 CL

50 CL

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: Alumasce
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,1%	12,5	20

FUSTO 19,50 LT - COD. 90

30 CL

50 CL

HOLBA



REPUBBLICA CECA

PILSNER URQUELL

GRUPPO PERONI

DRAFT BEER

Pilsner Urquell



HOLBA ŠERÁK

STILE: Vienna Pils

Una birra chiara dal colore oro miele con un gusto deliziosamente amaro, leggermente luppolato e una consistenza perfetta. E' il fiore all'occhiello del birrificio Holba e vanta numerosi importanti premi da concorsi birrari nazionali e internazionali. La birra che prende il nome da una delle vette dei Monti Jeseníky ti fa assaporare la spontaneità e la brillantezza delle montagne in ogni sorso

TESTA SPILLATURA: A scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,7%	11	26

FUSTO 30 LT - COD 33

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

20 CL

40 CL

KOZEL

REPUBBLICA CECA
GRUPPO PERONI



DRAFT BEER



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.

TESTA SPILLATURA: Sankey
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	:	°P	:	IBU
3,5%	:	9,1	:	14

FUSTO 16 LT - COD. 5283
FUSTO 30 LT - COD. 6080B

30 CL

50 CL

KOZEL PREMIUM LAGER

STILE: Pale 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%	:	11,25	:	26

FUSTO 30 LT - COD. 5277

30 CL

50 CL

INGHILTERRA

SPITFIRE



DRAFT BEER

FULLER'S
GRUPPO PERONI



SPITFIRE SUPER STRONG

STILE. *Strong Lager*

Creato dalla birreria più antica del Regno Unito. Shepherd Neame in commemorazione dell'Ottantesimo anniversario del primo volo nel cielo dell'iconico cacciatore spitfire...chocks away!

Colore ambrato brillante dall'aroma maltato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	17,9	ND

FUSTO 30 LT - COD. 98



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

30 CL

50 CL

DRAFT BEER

Bass



BASS
BEST SCOTCH

STILE: *Strong Scotch Ale*

Birra doppio malto, racchiude tutto il gusto della tradizione scotch con 9 gradi. Colore ambrato. Gusto distintivo, piacevolmente amaro. Aroma deciso.

TESTA SPILLATURA: Grundy
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

FUSTO 30 lt - COD 85

20 CL

40 CL



BASS
EXTRA SMOOTH

STILE: *Premium Lager*

Birra lager dal gusto rinfrescante e amabile. Colore chiaro. Gusto rinfrescante e amabile. Aroma deciso.

TESTA SPILLATURA: Grundy
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	12,7	

FUSTO 30 lt - COD 17

20 CL

40 CL



SCRAGGY BAY KINNEGAR

STILE: *India Pale Ale*

Colore dorato. La Scraggy Bay è un'India Pale Ale floreale, profumata ed equilibrata. Una birra chiara con un dissetante finale amaro dal gusto di pompelmo ed arancia. Un'intensità di aromi e sapori davvero importante. Conosciuta come la quintessenza irlandese "go to" IPA.

VOL. 5,3% °P ND IBU ND

FUSTO 30 LT - COD. 5227

THUMPER KINNEGAR

STILE. *Double IPA*

Aromi di luppolo tra i quali spiccano sicuramente melone e frutta tropicale. Birra complessa, piacevolissima, con buona luppolatura e resina di pino.

VOL. 7,8% °P ND IBU ND

FUSTO 30 LT - COD. 5216

BIG BUNNY KINNEGAR

STILE. *Est Coast IPA*

Colore dorato. Sentori di luppolo con una sensazione cremosa di grano. E' una delle Ipa più amate d'Irlanda.

VOL. 6,3% °P ND IBU ND

FUSTO 30 LT - COD. 5219

KILKENNY

IRLANDA
GRUPPO GUINNESS

HARP

DRAFT BEER

28 CL

56 CL



KILKENNY STRONG

STILE: *Irish Ale Doppio Malto*

Kilkenny Strong è una birra rossa doppio malto con una gradazione alcolica superiore. Il gusto è armonico e intenso, con una nota finale amarognola.

TESTA SPILLAT: Guinness
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,4%	14,5	29

FUSTO 30 LT - COD. 72

KILKENNY CREAMY

STILE: *Irish Ale*

Birra della tradizione irlandese, prodotta con puri malti autoctoni. Ha un colore ambrato scuro tendente al nocciola e una schiuma densa e compatta che spesso viene definita una crema. Gli aromi e il gusto colpiscono per la loro intensità, toffee e caramello al naso, mentre in bocca sensazioni di nocciola e malto tostato, con una punta di amaro sul finale.

TESTA SPILLAT: Guinness
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,3%	10,2	29

FUSTO 30 LT - COD. 52

HARP LAGER

STILE: *Lager*

Birra chiara stile lager di bassa fermentazione. Gusto equilibrato, corpo pieno.

TESTA SPILLAT: Guinness
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	12,1	21

FUSTO 30 LT - COD. 96

GUINNESS

IRLANDA
GRUPPO GUINNESS

HOP HOUSE

DRAFT BEER

28 CL

56 CL



GUINNESS DRAUGHT

STILE: *Stout*

Birra scura, inconfondibile spuma cremosa. Aroma intenso di malto tostato con gusto all'impatto amaro, caffè e liquirizia, arricchito da note fruttate e di caramello. Finale secco e asciutto. Schiuma persistente.

TESTA SPILLAT: Guinness
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,2%	9,8	45

FUSTO 30 LT - COD. 75
FUSTO 20 LT - COD. 16

GUINNESS IPA

STILE: *West Coast IPA*

Birra rinfrescante ed equilibrata, dai sapori agrumati, dorato ed intenso. Con alcune note floreali, finale luppolati. Luppoli usati: Centennial, Citra e Cascade. Luppolarura a freddo.

TESTA SPILLAT: Guinness
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,37	37

FUSTO 20 LT - COD. 45

HOP HOUSE 13 LAGER

STILE: *Lager*

Colore dorato con riflessi ambrati, con schiuma densa. Aroma fruttato con sentori di pesca e albicocca, dovuto all'utilizzo di tre diversi luppoli: Galaxy e Topaz dall'Australia e Mosaic proveniente dagli Stati Uniti. Rinfrescante alla bevuta. Il finale è secco.

TESTA SPILLAT: Guinness
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,88	21

FUSTO 30 LT - COD. 94

SCOZIA
AB INBEV
TENNENT'S



DRAFT BEER

DANIMARCA
ANARKIST



TENNENT'S SUPER

STILE: *Strong lager*

Doppio malto. Colore chiaro. Aroma intenso dominato dal profumo di malto e mela. Finale leggero-amaro derivante dal luppolo che ci accompagna anche nel lungo retronasale.

TESTA SPILLATURA: a triangolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

FUSTO 30 LT - COD 48
FUSTO 15 LT - COD 7

20 CL
40 CL

ANARKIST NEW ENGLAND IPA

STILE: *Ne Ipa*

La New England IPA di Anarkist è una IPA corposa e leggermente frizzante, con un colore leggermente nebuloso, quasi arancione, e con un bel cappello di schiuma. È prodotta con luppoli Mosaic, Motueka e Citra, con un pizzico di rabarbaro e fiori di sambuco per completare il carattere fruttato del luppolo. Questo conferisce alla birra un delizioso aroma di frutta tropicale, limone e lime. La base di malto può ancora essere percepita attraverso tutti i luppoli e il fruttato. Il sapore è meravigliosamente fruttato, con tutte le note del luppolo, degli agrumi, dei fiori di sambuco e del rabarbaro.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,4%		25

FUSTO 20 LT - COD. 5330

U.S.A.
AB INBEV
GOOSE ISLAND



DRAFT BEER

GIAPPONE
GRUPPO PERONI

ASAHI

ASAHI
"DRY"



GOOSE ISLAND IPA

STILE: *India Pale Ale*

Chiara con profumi floreali e di marmellata di arancia. Gusto brioso, asciutto, con note di malto tostato e albicocche secche. Note di luppolo floreale, frutta, pino e caramello. Finale amarognolo.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,9% : °P 15,5 : IBU 55

FUSTO 19,5 LT - COD 91

25 CL
33 CL
50 CL

GOOSE ISLAND MIDWAY

STILE: *Session Ipa*

IPA Session leggera e dissetante, dal carattere luppoloso ed equilibrato. Ha aromi di luppolo, limone e pompelmo, con un delicato amaro e un finale mielato. Birra facile da gustare, che sedurrà molti palati, sia principianti che esperti.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,1% : IBU 30

FUSTO 20 LT - COD 5231

25 CL
33 CL
50 CL



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.

TESTA SPILLATURA: Sankey
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0% : °P 11,2 : IBU 20

FUSTO 16 LT - COD. 12

20 CL
40 CL

STELLA ARTOIS

BELGIO
AB INBEV

LEFFE

BIB



20 CL

40 CL



30 CL



30 CL

STELLA ARTOIS

STILE: *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

TESTA SPILLATURA: BiB
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

BIB 12 LT - COD 5271

LEFFE BLONDE

STILE: *Abbazia*

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

TESTA SPILLATURA: BiB
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	20

BIB 12 LT - COD 5311

LEFFE ROUGE

STILE: *Abbazia Rossa*

Gusto rotondo con note di frutta candita. Aroma fruttato. Rossa corposa dal gusto rotondo. Aroma intenso.

TESTA SPILLATURA: BiB
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	24

BIB 12 LT - COD 5239

BUD

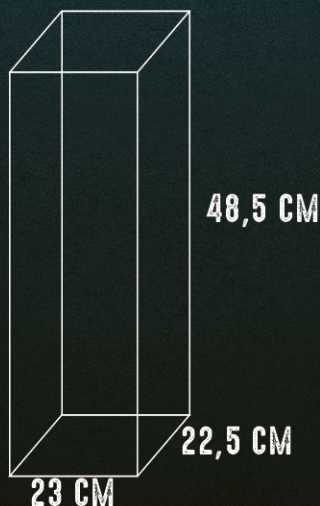
USA - GERMANIA
AB INBEV

FRANZISKANER

BIB



MISURA
CARTONE



BUD

STILE: Lager Premium
Invecchiata sopra un letto di schegge di legno di faggio per renderla più frizzante. Piacevolmente rinfrescante, pulito, disetante e ben bilanciato. Prodotta con riso, malto, luppolo, lievito dalla coltura originale di Busch.

TESTA SPILLATURA: BiB
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	11	12

BIB 12 LT - COD 5307

FRANZISKANER
WEISSBIER
HEFE

STILE: Weisse
Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

TESTA SPIL.: BiB

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	12

BIB 12 LT - COD 5314

FRANZISKANER
KELLERBIER
NON FILTRATA

STILE: Keller Non filtrata
Tipica bavarese che si distingue per le sue qualità. Naturalmente torbida e caratterizzata da un colore ambrato e da un gusto vellutato e corposo. Aroma mediamente intenso e leggermente speziato.

TESTA SPIL.: BiB
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12	12

BIB 12 LT - COD 5328



BECK'S PILS

STILE: *Premium Pilsner*

Colore giallo paglierino. Al naso sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Si esprime nel finale con un corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	28

FUSTO 6 LT - COD. 5290

FRANZISKANER WEISSBIER HEFE

STILE: *Weisse*

Chiara non filtrata. Gusto amaro-gnolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	12

FUSTO 6 LT - COD. 5292

LÖWENBRÄU ORIGINAL

STILE: *Münchner Premium*

"Birra del Leone" è una delle più antiche della Baviera. Luppatura molto delicata. Gusto leggermente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12	19

FUSTO 6 LT - COD. 5293

BELGIO

GRUPPO
AB INBEV

PERFECT DRAFT



LEFFE BLONDE

STILE: *Belgian Ale*

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	20

FUSTO 6 LT - COD. 5291

LEFFE AMBREE

STILE: *Amber Ale*

Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato; Raffinata e delicata. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	16,8	25

FUSTO 6 LT - COD. 5294

GRUPPO
AB INBEV

PERFECT DRAFT



COD. 7395

PERFECT DRAFT PRO

ALTEZZA: 40 cm - **LARGHEZZA:** 29 cm totale

PROFONDITÀ: 45 cm (raccolgi gocce retrattile)

Controllo variabile della temperatura

Possibilità di scegliere la temperatura di servizio della birra (tra 0°C e 12°C).

Temperatura costante

Performance stabili in ambienti con temperature fino a 38°C.

App per controllo remoto

Controlla il tuo spillatore PerfectDraft a distanza con lo smartphone (temperatura, rimanenza, scadenza, notifiche).

Raffreddamento rapido

Da temperatura ambiente a 0°C in 8 ore*.

Spillatura perfetta

La tecnologia Smart Pour garantisce una spillatura perfetta ogni volta. La tecnologia riduce la quantità di schiuma generata.

Ridotta manutenzione: no pulizia delle linee e no CO2



HOEGAARDEN WIT BLANCHE

STILE: Weizen blanche Keller

Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito. Finale intenso e aspro che accompagna una sensazione retrolfattiva lieve ma persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

FUSTO 6 LT - COD. 5295

BELGIO

GRUPPO
AB INBEV

PERFECT DRAFT



STELLA ARTOIS

STILE: *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

FUSTO 6 LT - COD. 5296

JUPILER

STILE: *Premium Lager*

Colore dorato, gusto amabile. La Jupiler è una birra relativamente giovane: fu infatti lanciata dal produttore Piedboeuf nel 1966, con il nome Jupiler 5 (come il contenuto alcolico e il numero di ingredienti coi quali si produceva).

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	11,7	25

FUSTO 6 LT - COD. 5297

GOOSE ISLAND IPA

STILE: *India Pale Ale*

Chiara con profumi floreali e di marmellata di arancia. Gusto brioso, asciutto, con note di malto tostato e albicocche secche. Note di luppolo floreale, frutta, pino e caramello. Finale amarognolo.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,9%	15,5	55

FUSTO 6 LT - COD. 5315



IL SIDRO

ORIGINI, STORIA E BENEFICI DEL SIDRO

LE ORIGINI

Le prime notizie di una bevanda alcolica a base di mele fermentate arrivano dall'Egitto, prima dell'anno zero. Anche nella letteratura bizantina e greca si fa riferimento a questa bevanda, molto apprezzata e ritenuta un bene prezioso.

In Italia, fu Giulio Cesare a portare la cultura del sidro dalle sue campagne bretoni, e la bevanda presto conquistò l'aristocrazia romana. Gli effetti benefici del sidro e della buccia delle mele erano già conosciuti dagli assiro-babilonesi prima dell'anno 600 a.C.; al liquido dorato venivano attribuite molteplici proprietà curative, o almeno benigne per il corpo: si registravano effetti diuretici, tonici, antidiarroici, eupeptici, febbrifughi, digestivi, nonché effetti curativi per la tosse, effetti preventivi per infarti e problemi cardiaci, ed ancora effetti lassativi, il rafforzamento del sistema cardiovascolare contro l'arteriosclerosi, effetti anticancerogeni, cicatrizzanti.

CHE COS'È

Il sidro è una bevanda alcolica prodotta dalla fermentazione della spremitura di mele. Ha sapore dolciastro-amarognolo, a seconda delle modalità di produzione, e può raggiungere dai 4 agli 12 gradi alcolici. Conosciuto fin dai tempi più antichi in tutto il mondo, molto apprezzato nei paesi dell'area celtica, dall'Irlanda alla Normandia, vede tra i maggiori produttori la Bretagna e le Asturie.

GLI STUDI

Nel 1676, l'inglese John Worlidge scrisse parlando del sidro: "Il consumo regolare di questa bevanda, dopo lunga esperienza, è provato che assicura in modo significativo la salute e la longevità assicurando ai bevitori piena forza e vigore, anche in età avanzata".

I BENEFICI PER LA DIGESTIONE

Il sidro, infatti, sorseggiato ai pasti al posto del vino, è utile ai processi digestivi in quanto il suo grado di acidità è vicino a quello della normale digestione stomacale ed intestinale.

UN POTENTE ANTIOSSIDANTE

Inoltre, il sidro, è ricchissimo di antiossidanti che, come noto, svolgono un importante ruolo nel processo di ricostruzione cellulare, determinante nella prevenzione di patologie cancerose e dei problemi cardiovascolari. L'altissimo contenuto di calcio e di potassio, inoltre, costituisce un fattore importante per il mantenimento della pressione arteriosa a livelli ottimali.

STUDI RECENTI

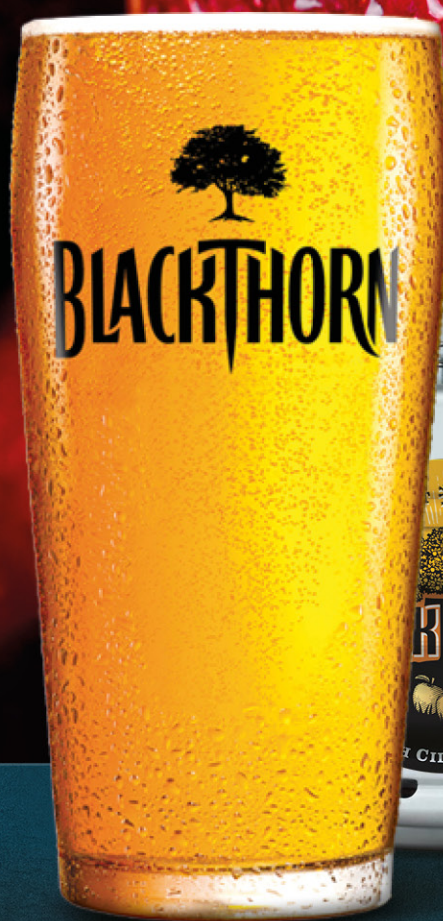
"I bevitori di sidro sono in generale meno inclini all'accumulo di acido urico e pertanto presentano una quasi completa immunità a problemi come calcoli e gotta."

INGHILTERRA
BLACKTHORN



SIDRO

IRLANDA
MAGNERS



BLACKTHORN

STILE: *Sidro di mela filtrato*

Sviluppato da un team di esperti di Somerset Master Cider Makers, incaricati di creare un sidro per superare tutti gli altri, Blackthorn è realizzato utilizzando una miscela segreta di mele da sidro agrodolci, offrendo un gusto semi-secco distintivo e indimenticabile che rimane fedele alle sue radici Somerset. Colore ambrato brillante, al palato secco con gusto di mela croccante.

VOL. 4,7%

FUSTO 30 LT - COD. 97

SIDRO MAGNERS ORIGINAL

STILE: *Sidro di mela filtrato*

Il sidro Magners Original è il fiore all'occhiello della produzione di sidro in Irlanda. Il Magners è prodotto utilizzando unicamente ingredienti naturali e cioè la miscela del succo fermentato di 17 tipi diversi di mele, gran parte delle quali provengono dagli stessi frutteti WM Magners. magners è fatto maturare per un lungo periodo che può arrivare fino a 2 anni, per creare il gusto unico e rinfrescante del sidro preferito di Irlanda. Colore giallo ambrato con riflessi ramati, di corpo medio e dal perlage vivace. Sapore fruttato e dissetante (per tradizione va servito con ghiaccio).

VOL. 4,5%

FUSTO 30 LT - COD. 5312

TIPOLOGIE DI BIRRE

ABBZIA

Sinonimo di qualità e tradizione. Le birre d'abbazia sono prodotte con l'antico metodo dell'alta fermentazione. Appartengono a questa categoria birre un tempo prodotte nelle abbazie belghe secondo le originali ricette preziosamente custodite dai monaci. Attualmente nessuna è prodotta dai monaci in un'abbazia. Esistono moltissime varietà con forti differenze tra loro. Sono spesso birre ad alta densità e rifermentate in bottiglia. Dal gusto deciso e dalla consistenza rilevante. Principali esponenti di questa categoria sono le birre belghe dalle tonalità che variano dall'oro carico, all'ambrato, al rosso cupo, al bruno scuro. Schiuma ricca e persistente. Si gustano in bicchieri balloon per apprezzarne meglio gli aromi intensi.

ALE

Deriva dall'antica civiltà celtica: è il nome con il quale veniva indicata una bevanda fermentata. E' il nome con cui i britannici definiscono la birra tradizionale. Identifica birre ad alta fermentazione, di moderato contenuto alcolico e di poca schiuma, da bere a temperatura di cantina. In base al contenuto alcolico, al colore o al metodo con cui viene servita, assume aggettivi diversi, avremo quindi diversi stili: bitter ale, brown ale, mild ale, old ale, pale ale, scotch ale. Molto apprezzata la real ale ovvero la ale prodotta con metodi tradizionali antichi. Anche il Belgio vanta una sua tradizione in fatto di ale. Le ale belghe sono generalmente, ma non sempre, di forte contenuto alcolico: Bières d'abbay, ma anche in Germania, klosterbier.

PALE ALE

La cosiddetta "birra pallida" inglese, ad alta fermentazione, di colore ambrato chiaro con riflessi ramati o aranciati, ben luppolata e piuttosto secca, possiede un discreto corpo. Leggermente acidula. Non supera i 5 gradi. Va servita a temperatura di cantina. Tipica di Burton-on-Trent.

INDIAN PALE ALE

Consumata prevalentemente in bottiglia. Inizialmente prodotta per i coloni inglesi in India. Alta fermentazione, leggermente ambrata, tra le Ale è la più pregiata. Versione più alcolica e luppolata della semplice "pale ale", gradazione alcolica intorno ai 5 gradi.

BIRRA PURO MALTO

Birra prodotta con malto d'orzo e/o malto di frumento, senza l'aggiunta di altri cereali non maltati.

SCOTCH ALE

Proveniente dalla Scozia, di colore ambrato intenso con riflessi mogano. Indipendentemente dal contenuto alcolico, che può andare dal 3% al 10% è caratterizzata da evidenti note maltate. Birra scozzese, molto aromatica, scura, di fermentazione alta con una gradazione importante di circa 7 gradi.

STRONG ALE

Chiamata anche old ale, è una birra ad alta fermentazione, tradizionalmente invecchiata un paio di anni prima del consumo. Stile diffuso in Belgio e Gran Bretagna. Forte, robusta, con sapore rotondo, vellutato, pieno. Birra ambrata e aromatica. Supera facilmente il 6% di alcool. mente alcolica, facilmente oltre il 9%.

BIERE BLANCHE

Birra a base di frumento dall'aspetto opalescente che viene prodotta in Belgio, specialità della regione di Lovanio. In origine prodotta con 45% di orzo, 45% di frumento e 10% di avena. Attualmente prodotta solo con orzo e frumento. Al naso e in bocca risulta fresca e speziata, con particolarità aromatiche dovute all'aggiunta di coriandolo e curaçao. Contiene circa il 5% di alcol. Dissetante e digestiva, fruttata leggermente acidula. Il nome deriva dalla sua intensa torbidità che conferisce alla birra un colore bianco lattiginoso e la rende un po' patosa.

DRAUGHT

In inglese significa letteralmente "alla spina". Le lattine e le bottiglie che riportano questa indicazione contengono un dispositivo meccanico atto a simulare l'effetto di spillatura della Birra, famosa è la Guinness.

BOCK

Letteralmente: montone. Birre a bassa fermentazione e a gradazione elevata di produzione tradizionalmente tedesca. Densità, corposa, dal deciso sapore di malto. Quando sono ancora più forti diventano doppelbock. Le bock di solito sono chiare di colore oro intenso, le doppelbock ambrate o scure con un tenore di alcool

compreso tra il 6% e il 7,5%. Sapore pieno, corposo. La variante "maibock" veniva tradizionalmente prodotta per le feste primaverili. Densità, corposa, molto maltate. Solitamente chiare nella versione Bock, ambrate o scure nella versione doppelbock.

DOPPELBOCK

Birra tipica della Baviera, chiara o scura di bassa fermentazione, più corposa della Bock, con gradazione alcolica superiore, per legge, al 7%. Di colore ambrato carico o quasi scuro tradizionalmente veniva prodotta in primavera, corposa, densa, con spiccato sapore di malto. Spesso il nome del prodotto contiene il suffisso "ator", se messa in vendita durante la quaresima.

DOPPIO MALTO

Secondo la legge italiana è una birra con una gradazione Plato non inferiore a 14,5° e con circa 6,5% di alcool sul volume.

LAGER

Identificativo di tutte le birre prodotte a bassa fermentazione e lunga stagionatura che non presentano particolari caratteristiche tipologiche. Si sarebbe tentati di dire che è la birra comune, anche se non c'è niente di comune in questo stile birrario che è il più diffuso a livello mondiale. Bionde, spumeggianti e mediamente luppolate di colore oro pallido, con una alcolicità non eccessiva. Questo stile di birra prende il nome dal tedesco lager che indica i magazzini, le cantine in cui viene messa a maturare.

LAMBIC

Birra caratteristica della Valle della Senna, a ovest di Bruxelles, a fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti, che raccoglie cioè il lievito dell'aria e lascia fermentare liberamente il mosto. Prodotta con il 65% di malto d'orzo e il 35% di malto di frumento rifermentata in bottiglia oppure in botti di quercia o rovere. Di gusto vinoso e acido con 4,5 gradi ha un sapore fresco e un colore chiaro opalescente, si beve anche come aperitivo. Generalmente alla frutta, gradazione alcolica circa 4-5%.

TIPOLOGIE DI BIRRE

MARZEN

Tipica birra tedesca di Monaco di Baviera. Viene prodotta in marzo per essere servita stagionata durante l'Okttoberfest, dove viene bevuta in grandi quantità, esclusivamente in boccali (mass) da un litro. È tipicamente una chiara dorata di buon corpo e dal carattere maltato. Di bassa fermentazione e di modesto tenore alcolico attorno al 5%. Birre di marzo. Termine che sta ad indicare le birre prodotte in primavera; di bassa fermentazione e di modesto tenore alcolico.

PILS E PILSNER

Questa tipologia trae il nome dalla città di Pilsen in Boemia, la città ceca dove fu per la prima volta prodotta dalla birreria municipale nel 1942 e nella quale viene tuttora prodotta la famosa Pilsner Urquell. Molto apprezzato questo stile birrario si è diffuso in diversi Paesi dove vengono prodotte birre denominate pils o pilsener. Si tratta di una bevanda a bassa fermentazione dal corpo e dal gusto più definito rispetto alle lager. Fermentazione fredda e lenta, lunga maturazione, con intenso sapore di luppolo che fa virare il gusto secco e pulito. Le pils bavaresi, al contrario, sono meno amare. Il colore è dorato con riflessi tendenti al verde, gusto secco, pulito. Raffinata, perlage finissimo e aroma inconfondibile, include gran parte delle Premium e Super Premium. Molte delle birre prodotte in Europa, tra cui l'Italia, sono di tipo Pils. Schiuma abbondante con un perlage finissimo che si apprezza maggiormente nei flute.

PORTER

Originaria di Londra, simile alla "stout" ma poco meno scura e amara. Il suo colore bruno scuro molto intenso e il caratteristico tenore di amaro sono dovuti all'impiego di orzo tostato e non maltato. Il gusto amaro è accentuato dal luppolo, presente in percentuale molto alta. Aromatica, di gradazione robusta intorno ai 6-7 gradi.

PREMIUM

Termine di distinzione di qualità riferito ad una birra chiara di tipo lager generalmente di gradazione media.

TOUT

Birra nazionale irlandese, inconfondibile, dal colore nero, il gusto amaro che ricorda il cacao ed il caffè, e una crema densa color nocciola, scurissima e con schiuma cremosa e consistente. È un prodotto più corposo, più sostanzioso e più forte della Porter. Viene prodotta con orzo torrefatto, non maltato e con l'aggiunta di caramello. Questo stile birrario è molto apprezzato anche in Gran Bretagna ma non mancano birre stout provenienti anche da altri Paesi. Una stout molto forte e famosa è la Russian Stout originariamente prodotta a Londra nell'Ottocento, per essere esportata a Pietroburgo; tuttora in produzione viene esportata in vari Paesi, incluso il nostro. La schiuma cremosa color nocciola, colore scuro impene-trabile e gusto amaro. Le inglesi sono più dolci ("sweet stout", "milk stout" o "cream stout"). Emblema delle stout può esser considerata l'irlandese Guinness.

TRAPPISTA

Tra gli stili di birra è forse uno tra i più particolari. Si tratta infatti di una birra prodotta secondo un'antica ricetta nelle 6 abbazie trappiste in Europa: 5 in Belgio e 1 in Olanda. Birra ad alta fermentazione, prodotta da monaci trappisti cistercensi con malto ambrato (95%) ed una piccola parte di malto caramello torrefatto (5%). Fortemente luppolata, abbastanza forte. Imbottigliata quando la fermentazione non è ancora terminata. Rifermentata in bottiglia con l'aggiunta di lievito fresco. Gradazione robusta da 6° a 12° alcol. Colore dall'ambrato al bruno scuro. Sapore di malto, aromatico, vinoso, fruttato. Schiuma ricca. Gusto pieno. Si beve in grandi bicchieri balloon per meglio apprezzarne gli aromi. Alcune possono invecchiare.

TRIPLE-TRIPLE

"Ale" belga di colore chiaro rifermentata in bottiglia. Rispetto alla "dubbel" è più alcolica, speziata e meno maltata.

WEISSE (WEIZEN)

Birre tedesche di frumento, leggermente asprigne. Molto dissetanti e rinfrescanti, caratterizzate da una schiuma consistente sono anche assai digestive, sapore acidulo ed una gradazione alcoolica di circa 5 gradi. Altra caratteristica è il lievito che rimane in sospensione dando alla birra un gusto particolare e un aspetto opaco. Nel processo di produzione, accanto al malto d'orzo, si associa, in proporzioni variabili, malto di frumento che conferisce alla birra un aroma particolare. Sono prodotte in tre tipi: hefeweizen (chiare con lievito), dunkelweizen (scure, con lievito) e kristallklar (chiare, ma senza lievito che viene filtrato). Esse assumono diversi nomi a seconda dei metodi di imbottigliamento o del colore; avremo perciò le hefeweisse se imbottigliate con il lievito, le dunkel dal colore ambrato, le kristall filtrate dal colore più brillante.

1984 | 2024

BIRIMPORT

— BEVERAGE • WINE • FOOD —

40 ANNI DI STORIA

Pedavena



Amarcord
L'ARTE DELLA BIRRA

PETROGNOLA

TERZA RIMA
BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA



PERONI
NASTRO AZZURRO

PERONI



RAFFO

BIRIFICIO DEL DUCATO



DESPERADOS
Tequila Flavored Beer

LÖWENBRÄU
Löwenbräu. Ein Bier wie Bayern.



Leffe



Bitburger



Lauterbacher
SEIT 1889



BECK'S



CREW
Republic

Hoegaarden
witbier-bière blanche



Pilsner Urquell



Trappistes Rochefort

Moinette

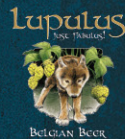


CERES



St Stefanus
1295

La Trappe
TRAPPIST
Bière O.G.D. Trappistenbier



STELLA ARTOIS



Bass

Corona Extra

GUINNESS



MAGNERS
IRISH CIDER

Bud

Asahi



KINNEGAR
FARMHOUSE BEERS from DONEGAL

SHEPHERD NEAME
SINCE 1498
BRITAIN'S OLDEST BREWER

HOLBA



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