

GAMMA PRODOTTI



Ho.Re.Ca.

PERONI
GRAN RISERVA
 DOPPIO MALTO

Il suo caratteristico aroma speziato viene conferito dal lungo processo di ammostamento a bassa temperatura e dall'utilizzo di malti speciali, caramellati. Questa Bock è una birra 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 Malto 100% Italiano Bronzato e l'assenza di cereali non maltati.



Prodotta in **ITALIA**

ALC. VOL.
6,6%

FORMATI DISPONIBILI



TERMINE DI CONSERVAZIONE



INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Intenso ed equilibrato con aroma di cereali e malto tostato, leggermente speziato



TIPO BIRRA

Bock



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



COLORE

Oro intenso



ABBINAMENTO CIBI

- Carne rossa
- Selvaggina
- Pasta condita con sughi saporiti



PROCESSO PRODUTTIVO

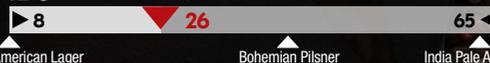
Lungo processo di ammostamento a bassa temperatura



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



STORIA

Peroni Gran Riserva Doppio Malto nasce nel 1994 da un'antica ricetta di Giovanni Peroni. È prodotta utilizzando Malto 100% Italiano Bronzato, che ne determina il colore oro intenso ed è una birra dal gusto intenso ed equilibrato dedicata ai momenti speciali.

PERONI
GRAN RISERVA
 ROSSA



Prodotta in **ITALIA**

È bevibile e di facile approccio per la sua categoria di appartenenza grazie al corpo leggero, ancorché dotato di particolare complessità aromatica con note di malto e caramello. Tale risultato è ottenuto mediante l'uso di un processo di produzione che conserva ancora la pratica delle tre miscele di mosto, metodo tradizionale e che richiede tante risorse, ormai quasi in disuso. L'esclusivo processo di fermentazione a bassa temperatura, lungo e complesso, le conferisce un gusto morbido ed unico, che le permette di distinguersi fortemente all'interno della categoria birre rosse.

ALC. VOL.
5,2%

FORMATI DISPONIBILI



TERMINE DI CONSERVAZIONE



INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Corposo e allo stesso tempo facile da bere, dal caldo aroma di malto e caramello



TIPO BIRRA

Vienna Style



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



COLORE

Rosso Rubino



ABBINAMENTO CIBI

- Salumi
- Formaggi
- Pizza



PROCESSO PRODUTTIVO

Metodo tradizionale della tripla decozione



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU



American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Peroni Gran Riserva Rossa è nata nel 2006 per arricchire l'offerta di Birra Peroni. È una birra rossa di altissima qualità prodotta con materie prime selezionate e una particolare qualità di Malto 100% Italiano Ambrato, che le conferiscono una struttura corposa, un caldo aroma di caramello e malto e il suo caratteristico colore rosso rubino.

PERONI
GRAN RISERVA
 PURO MALTO

Peroni Gran Riserva Puro Malto è 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. La decisa presenza di amaro fine e non persistente compensa la dolcezza del malto, dando vita ad un prodotto di altissima qualità, amabile, dal sapore unico e facile da bere, ideale per esaltare il gusto dei piatti della nostra tradizione.



Prodotta in **ITALIA**

ALC. VOL.
5,2%

FORMATI DISPONIBILI



TERMINE DI CONSERVAZIONE



INGREDIENTI

Cereali tostati, malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Pieno e rotondo, caratterizzato da un aroma delicato con note di cereali tostati e luppolo aromatico



TIPO BIRRA

Premium Lager



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6 °C



COLORE

Oro puro e brillante



ABBINAMENTO CIBI

- Pasta
- Risotti
- Carni bianche
- Pesce



PROCESSO PRODUTTIVO

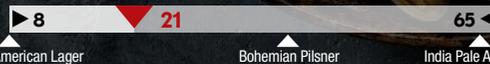
Doppio processo di decozione con impasto a bassa temperatura



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



STORIA

Peroni Gran Riserva Puro Malto nasce da 175 anni di esperienza di Birra Peroni. Una birra dal gusto pieno e rotondo prodotta con Malto 100% Italiano Dorato, frutto della migliore varietà d'orzo cresciuto sotto il nostro sole con attenzione e dedizione.



Prodotta in **BELGIO**

Le note fruttate derivanti dalla sua alta fermentazione 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.

ALC. VOL.
5,9%

FORMATI DISPONIBILI



TERMINE DI CONSERVAZIONE



INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Piacevole miscela di caramello e malto



TIPO BIRRA

Belgian Ale



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

5-8°C



COLORE

Ambrato



ABBINAMENTO CIBI

- Pasta
- Piatti speziati
- Formaggio belga



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

▶ 4,25% 14,20% 19,80% ◀

Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU

▶ 8 17 65 ◀

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

La cultura e l'antichissima tradizione, le particolari condizioni climatiche, il terreno favorevole alla coltura dei cereali, la diversità della composizione delle acque, i lieviti di altissima qualità, hanno reso il Belgio il paese con il maggior numero di stili di birre: dalle Lambic alle Blanche, dalle Tripel alle Saison. Da questo panorama straordinariamente variegato, Birra Peroni importa in Italia una gamma di birre fatte su misura per lei con ricette esclusive, realizzate in uno dei birrifici più importanti e rinomati del "Paese della Birra".

Bière d'Abbaye • Abdibier



St Benoît

Blanche

Prodotta in **BELGIO**

ALC. VOL.
5,0%

FORMATI DISPONIBILI



Fusto:
16 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Fusto: **7 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO, FRUMENTO**, luppolo, aromi naturali, sciroppo di maltosio



GUSTO

Piacevolmente fruttato e speziato, prosegue con note di frutta e agrumi



TIPO BIRRA

Blanche



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4°C



COLORE

Biondo torbido



ABBINAMENTO CIBI

- Selvaggina
- Carni rosse
- Carni bianche



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

▶ 4,25% **12,40%** ◀ 19,80%

Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU

▶ 8 **10** ◀ 65

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

La cultura e l'antichissima tradizione, le particolari condizioni climatiche, il terreno favorevole alla coltura dei cereali, la diversità della composizione delle acque, i lieviti di altissima qualità, hanno reso il Belgio il paese con il maggior numero di stili di birre: dalle Lambic alle Blanche, dalle Tripel alle Saison. Da questo panorama straordinariamente variegato, Birra Peroni importa in Italia una gamma di birre fatte su misura per lei con ricette esclusive, realizzate in uno dei birrifici più importanti e rinomati del "Paese della Birra".

Bière d'Abbaye - Abdibier



St Benoît

Suprême

Prodotta in **BELGIO**

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.

ALC. VOL.
6,8%

FORMATI DISPONIBILI



Fusto:
16 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Fusto: **7 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, sciroppo di glucosio, luppolo, aromi naturali.



GUSTO

Forte aroma di luppolo e di lievito



TIPO BIRRA

Belgian Strong Ale



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

5-8°C



COLORE

Biondo



ABBINAMENTO CIBI

- Carni bianche
- Pollame
- Formaggi a pasta dura



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



STORIA

La cultura e l'antichissima tradizione, le particolari condizioni climatiche, il terreno favorevole alla coltura dei cereali, la diversità della composizione delle acque, i lieviti di altissima qualità, hanno reso il Belgio il paese con il maggior numero di stili di birre: dalle Lambic alle Blanche, dalle Tripel alle Saison. Da questo panorama straordinariamente variegato, Birra Peroni importa in Italia una gamma di birre fatte su misura per lei con ricette esclusive, realizzate in uno dei birrifici più importanti e rinomati del "Paese della Birra".



Prodotta in **BELGIO**

Rappresenta in pieno le caratteristiche delle Belgian Strong Golden Ale con prevalenza di note aromatiche di caramello e malto, dalla schiuma abbondante, cremosa e persistente e dal colore biondo. Birra dal corpo leggero, nonostante il grado alcolico, al naso si apre con aromi di spezie e di agrumi (coriandolo e curaçao).

ALC. VOL.
8,0%

FORMATI DISPONIBILI



Fusto:
16 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Fusto: **7 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, lievito, luppolo, coriandolo, curaçao.



GUSTO

Prevalenza di note aromatiche di caramello e malto. Predomina un retrogusto speziato e di agrumi



TIPO BIRRA

Belgian Strong Golden Ale



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C



COLORE

Biondo

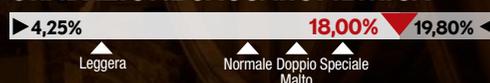


ABBINAMENTO CIBI

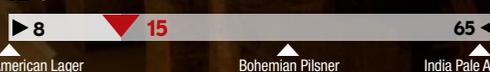
- Basilico e verdure cotte (per contrasto)
- Prosciutto e formaggi
- Dolci alla frutta (specialmente pesca o albicocca)



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



STORIA

La cultura e l'antichissima tradizione, le particolari condizioni climatiche, il terreno favorevole alla coltura dei cereali, la diversità della composizione delle acque, i lieviti di altissima qualità, hanno reso il Belgio il paese con il maggior numero di stili di birre: dalle Lambic alle Blanche, dalle Tripel alle Saison. Da questo panorama straordinariamente variegato, Birra Peroni importa in Italia una gamma di birre fatte su misura per lei con ricette esclusive, realizzate in uno dei birrifici più importanti e rinomati del "Paese della Birra".



Prodotta in **INGHILTERRA**

IPA dal corpo medio, bassa carbonazione, texture molto morbida, quasi cremosa. Al palato affiorano note di biscotto, caramello e agrumi, evidenti anche a livello olfattivo (arancia, pompelmo). Piacevole il retrogusto amaro con qualche leggera nota erbacea. IPA molto ben bilanciata e pulita, facilissima da bere.

ALC. VOL.
5,3%

FORMATI DISPONIBILI



TERMINE DI CONSERVAZIONE



INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Fruttato fresco con aroma di arancia e un amaro rotondo



TIPwIRRA

India Pale Ale



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C



COLORE

Oro intenso

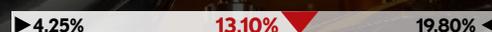


ABBINAMENTO CIBI

- Curry
- Formaggi di media stagionatura
- Pollo
- Cibi piccanti (per contrasto)



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

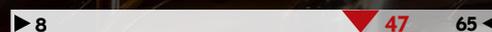


Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU



American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Il birrificio Fuller's rimane oggi l'ultimo birrificio londinese a tradizione familiare. Da oltre 160 anni il birrificio Fuller's è presente nel quartiere di Chiswick dove produce le Premium Ale più vendute a Londra: London Pride, Golden Pride, India Pale Ale e la London Porter, una classica Porter inglese.



Prodotta in **ITALIA**

Kozel Lager è una Premium della tradizione Ceca dal 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.

ALC. VOL.
4,6%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow



Fusto:
16 L
30 L



Tank:
250 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **12** mesi
Fusto: **6** mesi
Tank: **21** giorni

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Ricco e bilanciato, con leggere note di malto e luppolo



TIPO BIRRA

Pale Lager



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°C



COLORE

Giallo chiaro



ABBINAMENTO CIBI

- Grigliate di carne
- Carni bianche e rosse
- Formaggi grassi
- Sughii saporiti



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU



American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Kozel venne prodotta per la prima volta nel 1874 nel piccolo villaggio di Velké Popovice nella regione centrale della Boemia, utilizzando solo i migliori ingredienti. Molti villaggi hanno una piazza al centro. Il paese di Velké Popovice ha invece il suo birrifico. Kozel significa "caprone" in Ceco, poiché da generazioni nel birrifico ci si prende cura di un caprone, simbolo vivente della tradizione e del senso di ospitalità dei suoi abitanti.



Prodotta in **REPUBBLICA CECA**
 Confezionata in **ITALIA**

Prodotta seguendo la ricetta originale, Kozel Dark 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.

ALC. VOL.
3,5%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow



Fusto:
16 L
30 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **12** mesi
 Fusto: **6** mesi

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo, zucchero.



GUSTO

Morbido e rinfrescante, con note caramellate e tostate con un leggero sapore di luppolo



TIPO BIRRA

Dark Lager



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C



COLORE

Scuro

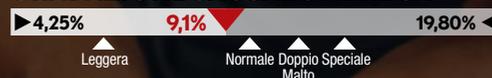


ABBINAMENTO CIBI

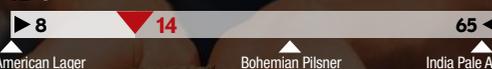
- Arrosto
- Carni stufate
- Formaggi stagionati
- Insalate
- Dessert



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



STORIA

Kozel venne prodotta per la prima volta nel 1874 nel piccolo villaggio di Velké Popovice nella regione centrale della Boemia, utilizzando solo i migliori ingredienti. Molti villaggi hanno una piazza al centro. Il paese di Velké Popovice ha invece il suo birrifico. Kozel significa "caprone" in Ceco, poiché da generazioni nel birrifico ci si prende cura di un caprone, simbolo vivente della tradizione e del senso di ospitalità dei suoi abitanti.

NASTRO AZZURRO

CON MAIS ITALIANO ORIGINATO DAL



Nostrano Dell'Italia

Prodotta in **ITALIA**

Nastro Azzurro conserva da sempre i tratti caratteristici di un prodotto "Made in Italy", che si ritrovano nel suo aroma equilibrato e nella qualità dei suoi ingredienti. Un gusto secco e rinfrescante, mai troppo dolce al palato, grazie alla presenza del "Nostrano", prestigiosa varietà di mais italiano coltivato in esclusiva per Nastro Azzurro. Quelle leggere note di amaro, date dai luppoli nobili finemente aromatici, vengono armoniosamente bilanciate dal profumo di fiori e spezie. L'alto grado di attenuazione la rende leggera e fragrante per un senso di freschezza fin dal primo sorso.

ALC. VOL.
5,1%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow
50cl ow
66 cl ow
50cl uni



Barattolo:
33cl bar sleek
50cl bar



Fusto:
16 L
30 L
20 L (pet)



Tank:
250 L
500 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **12** mesi
Barattolo: **12** mesi
Fusto: **6** mesi
Tank: **21** giorni

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, mais, luppolo.



GUSTO

Secco e rinfrescante grazie alla presenza del Mais Nostrano e di una delicata nota amara



TIPO BIRRA

Premium Lager



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6°C



COLORE

Giallo paglierino



ABBINAMENTO CIBI

- Pizza
- Antipasti e frittura
- Pesce alla griglia
- Formaggi freschi



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU



American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Nastro Azzurro nasce nel 1963 con un sogno: diventare la birra premium italiana più amata nel mondo. L'utilizzo del Mais Nostrano®, varietà altamente pregiata coltivata in esclusiva per lei in Italia, contribuisce a donarle un gusto unico, secco e rinfrescante. Attualmente presente in più di 70 Paesi, Nastro Azzurro è un'icona di stile e Made in Italy nel mondo.

NASTRO AZZURRO ZERO



Prodotta in **ITALIA**

Nastro Azzurro Zero conserva i tratti caratteristici della Nastro Azzurro originale: la presenza del Mais Nostrano, eccellenza 100% Made In Italy coltivata in esclusiva per Nastro Azzurro e l'utilizzo di luppoli finemente aromatici contribuiscono a preservare il gusto secco e rinfrescante della premium italiana più bevuta al mondo. L'utilizzo di lieviti speciali all'interno del processo produttivo garantisce una fermentazione naturale e lo sviluppo di un grado alcolico inferiore a 0,5%.

NO
ALCOOL

FORMATI DISPONIBILI



TERMINE DI CONSERVAZIONE



INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo, lievito.



GUSTO

Gusto secco e corpo asciutto, con note amare di luppolo



TIPO BIRRA

Premium Lager analcolica



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4°C



COLORE

Giallo paglierino

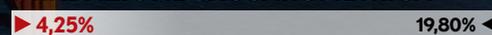


ABBINAMENTO CIBI

- Aperitivi
- Salumi e formaggi freschi
- Crudi
- Pizza
- Panini gourmet
- Piatti dal sapore semplice



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU



American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Nastro Azzurro Zero è la nuova birra premium italiana analcolica. Realizzata con l'intento di conservare il carattere distintivo della Nastro Azzurro originale, è una birra pensata per tutti coloro che non vogliono rinunciare al gusto unico, secco e rinfrescante della premium italiana più bevuta al mondo in tutte quelle occasioni in cui non si vuole consumare alcol. Dal 1963 Nastro Azzurro continua ad allargare i propri orizzonti, per far vivere ai consumatori un'esperienza di gusto senza confini.

PERONI

CRUDA

NON PASTORIZZATA



Prodotta in **ITALIA**

Fatta in Italia con Malto 100% Italiano, Peroni Cruda è una birra dalla consistenza morbida e cremosa e dal retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli. Non essendo pastorizzata, viene costantemente tenuta a basse temperature lungo tutto il processo produttivo così da conservare tutto il sapore e la freschezza degli ingredienti accuratamente selezionati. Inoltre, la microfiltrazione a basse temperature dei lieviti garantisce un prodotto stabile nel tempo.

ALC. VOL.
4,7%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow



Fusto:
30 L



Tank:
100 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **9** mesi
Fusto: **6** mesi
Tank: **21** giorni

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**,
granturco, luppolo.



GUSTO

Fresco, genuino e autentico. Consistenza morbida e cremosa. Retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli



TIPO BIRRA

Lager non pastorizzata



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6°C



COLORE

Giallo paglierino



ABBINAMENTO CIBI

- Aperitivi
- Salumi e formaggi freschi
- Crudi
- Pizza
- Panini gourmet
- Piatti dal sapore semplice



PROCESSO PRODUTTIVO

Non pastorizzazione e processo di microfiltrazione a basse temperature



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



STORIA

Da 175 anni Birra Peroni assicura sempre prodotti di alta qualità e non ha mai smesso di rinnovarsi. È proprio in questo scenario che nel 2017 nasce Peroni Cruda, la Lager non pastorizzata della famiglia Peroni, che si distingue per il suo gusto fresco, genuino e autentico. Anche Peroni Cruda, come tutti i prodotti della Famiglia Peroni è prodotta con Malto 100% Italiano che, dal 2021, sarà tracciato in blockchain per continuare a garantire qualità e sostenibilità.

PERONI

CHILL LEMON



SOLO LIMONI ITALIANI

Prodotta in **ITALIA**

Peroni Chill Lemon nasce dall'incontro unico tra il gusto rotondo e bilanciato di Peroni ed il potere dissetante del succo di limone, per regalarti un'esperienza rinfrescante e frizzante. È una Radler prodotta con Malto e Limoni 100% Italiani, che le conferiscono un profumo di limoni appena colti ed un gusto naturale per un'esplosione di freschezza e qualità. Fresco, allegro e sorprendente: questo è il mondo Chill! La sua bassa gradazione alcolica la rende perfetta per i tuoi momenti di divertimento.

ALC. VOL.
2%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **9** mesi

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, granturco, luppolo, sciroppo di glucosio/fruttosio, succo di limone concentrato, aromi naturali di agrumi.



GUSTO

Naturale di limoni, gradevolmente aspro e bilanciato con una nota amara



TIPO BIRRA

Radler



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

2-4°C



COLORE

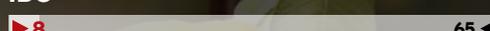
Giallo chiaro



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



STORIA

Da 175 anni Birra Peroni assicura sempre prodotti di alta qualità e non ha mai smesso di rinnovarsi. È proprio in questo scenario che nel 2014 nasce Peroni Chill Lemon, un prodotto dal potere fortemente rinfrescante, grazie all'unione dei migliori limoni 100% Italiani delle nostre coste e la passione di Peroni. Anche Peroni Chill Lemon è prodotta con Malto 100% Italiano, che dal 2021 potrà essere tracciato in blockchain per continuare a promuovere il valore del territorio, delle persone, della qualità e della sostenibilità.

BIRRA TOURTEL ANALCOLICA

Prodotta in **ITALIA**

Birra Tourtel è dal 1839 la birra analcolica dal gusto pieno e intenso. Grazie alla sua ricetta esclusiva e al suo processo produttivo, che rispetta tutte le naturali fasi della produzione della birra, Birra Tourtel offre il gusto rinfrescante di una lager pur rimanendo leggera e bevibile (solo 53Kcal per bottiglia 33cl). È la scelta perfetta per chi è attento al proprio benessere e non rinuncia al gusto.

**NO
ALCOOL**

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow
66cl ow

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **12** mesi

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, mais, luppolo.



GUSTO

Pieno e deciso di una birra autentica



TIPO BIRRA

Premium Lager analcolica



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6°C



COLORE

Giallo paglierino



ABBINAMENTO CIBI

- Insalate
- Risotti
- Pesce
- Carni bianche



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

▶ **4,25%** ◀ **19,80%**

Leggera

Normale Doppio Speciale
Malto



IBU

▶ **8** ◀ **65**

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

La birreria Tourtel venne fondata a Tantonville, in Francia, nel 1839 dai fratelli Tourtel, dove venne per la prima volta messo a punto il principio della bassa fermentazione. Poco dopo venne introdotta anche la prima macchina per la maltazione. Questi progressi permisero la nascita della prima ricetta commerciale per una birra analcolica, che nel 1990 fu lanciata in Italia da Birra Peroni; da allora Tourtel è diventato sinonimo di birra analcolica di alta qualità, affermandosi come leader di mercato e mantenendo la sua leadership ininterrottamente sino ad oggi. Nel 2010, è stata introdotta la rivoluzionaria ricetta totalmente naturale, sviluppata per avvicinare il gusto alle normali lager, senza modificare il naturale processo di fermentazione e rispettando tutte le fasi della produzione senza alcun intervento.

Peroncino

È bevibile per la sua categoria di appartenenza grazie al corpo leggero, ancorché dotato di particolare complessità aromatica con note di malto e caramello tostato. Tale risultato è ottenuto mediante l'uso di un processo di produzione che conserva ancora la pratica delle tre miscele di mosto, metodo tradizionale e costoso ormai quasi in disuso. Lo splendido colore ambrato viene conferito da malti di colorazione specifica come il malto Monaco a cui si aggiungono il malto caramello e il malto tostato.

Prodotta in **ITALIA**

ALC. VOL.
5,0%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
25cl ow

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **15** mesi

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, granturco, luppolo.



GUSTO

Secco e rinfrescante, con giusto bilanciamento di malto e mais



TIPO BIRRA

Premium Lager



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6 °C



COLORE

Giallo oro



ABBINAMENTO CIBI

- Spuntini salati
- Pizza
- Salumi
- Formaggi



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

▶ 4,25% 11,30% 19,80% ◀

Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU

▶ 8 19 65 ◀

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Peroncino nasce nel 2002 in esclusiva del canale Horeca con l'obiettivo di offrire una birra appealing per l'aperitivo, nel 2011 entra anche nella grande distribuzione per presidiare l'occasione di consumo dell'aperitivo anche a casa. Peroncino è una birra Premium, con il 5% di grado alcolico, dal gusto fresco e rinfrescante, che grazie al giusto bilanciamento di malto e mais 100% Italiano, è ideale per l'aperitivo e gli spuntini salati. Il suo formato da 25cl sinuoso ed originale, omaggio allo storico Peroncino da 20cl, la rende perfetta per tutte le pause.

