

WWW.BETTI.NET



N  
S E L E C T I O N  
W

Bere  Betti  
vivere lo stile

DAL 1929

# UNA STORIA LUNGA TRE GENERAZIONI

*“Ci possiamo definire **fornitori di idee** per lo **sviluppo** dei nostri Clienti”*

## LA NOSTRA SEDE

La sede di Bere Betti a Cividate al Piano, è il cuore della nostra attività, dove tradizione e qualità si incontrano per offrire il miglior servizio di distribuzione.



## IL MAGAZZINO

Un magazzino organizzato e sempre fornito, pronto a gestire una vasta gamma di prodotti per garantire consegne rapide e precise.



## I NOSTRI MEZZI

La nostra flotta di automezzi assicura consegne puntuali e sicure, servendo con professionalità tutta la zona.



“Siamo **specialisti** nella selezione di **Birre** provenienti da tutti i paesi Europei”



“La **qualità** dei prodotti è costante perchè li conserviamo con cura”



“Ci divertiamo ad **organizzare eventi** dedicati agli operatori di settore e ai loro clienti”



# BIRRERIA KULMBACHER

## Germania

Letteralmente "di Kulmbach" e quindi Birre di Kulmbach, la Capitale Segreta delle Birre. Il privilegio di essere considerati la vera città della birra, viene sentito dalla birreria Kulmbacher come un grande impegno a dare il meglio di sé stessa, giorno dopo giorno. E' una sfida e allo stesso tempo una promessa nei riguardi dei "veri" buongustai. A loro Kulmbacher offre tutto il proprio sapere, capacità ed esperienza ereditati da una tradizione centenaria dei propri mastri birrai, con l'obiettivo di offrire una birra di prima classe. La birreria Kulmbacher è un'azienda profondamente radicata nella sua terra di origine francone e allo stesso tempo molto attiva sul mercato sovraregionale della birra. I marchi KULMBACHER, EKU, MÖNCHSHOF e KAPUZINER sono le colonne portanti del successo del gruppo.

### EKU PILS



E' una birra molto elegante e leggera, dal gusto amaricante con un fine aroma di luppolo ed un'armoniosa accentuazione dell'amaro. La freschezza ed il sapore particolare la rendono speciale, come pure il suo colore chiaro e la sua bella corona di schiuma fine e compatta.



Si usa anche come aperitivo, per pasteggiare o per chiudere in bellezza una serata tra amici prima di rientrare a casa.  
I bavaresi la chiamano anche "Pfiif".

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
PILS	ALC. 4,9%
BOTTIGLIA cl.50	BOTTE lt.20 FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



### EKU HELL LAGER



Birra rotonda e dalla luppolatura equilibrata, abboccata, dal sapore finemente aromatico e fiorito.



Si abbinava perfettamente a piatti della cucina tipica bavarese. Ottima birra dissetante nelle giornate calde.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
LAGER	ALC. 4,9%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



### EKU EXPORT



E' una birra di color giallo oro, dal carattere forte, dal gusto pieno e nello stesso tempo morbido, con un aroma leggermente maltato. Ben equilibrata, aromatica, con un pastoso sapore di luppolo. La birra affascina per via della sua schiuma fine e compatta.



Accompagna piatti di pasta con sughi importanti, minestre, verdure, frittate e torte salate, carni bianche, bolliti senza salse aggressive. Pizze: verdure, capricciosa, calzone, 4 stagioni.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
EXPORT	ALC. 5,4%
	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



### EKU FESTBIER



E' una birra speciale, dal colore oro chiaro con una schiuma fine e compatta. Aromatica e gradevole in ogni occasione, con una buona presenza di luppolo amarognolo. Il sapore pieno ed il suo carattere deciso la rendono un vero piacere indimenticabile.



Accompagna paste con sughi importanti, anche con ragù di carne, carni rosse grigliate e in umido, pesci grigliati. Ideale anche con formaggi stagionati.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
FEST BIER	ALC. 5,6%
	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



### EKU KELLER



Birra non pastorizzata, presenta lieviti in sospensione, ricorda a naso il lievito, la frutta fresca, pesca e fragole. In bocca si può sentire la sua leggera sapidità e il gusto cereale che le conferisce questo attraente carattere.



Accompagna primi piatti saporiti e carni alla griglia, torte salate e formaggi freschi. Paste frolle, strudel di mele e crostate di frutta.

BIONDA AMBRATA CON LIEVITI	BASSA FERMENTAZIONE
KELLER	ALC. 5,4%
	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



### EKU HEFEWEIZEN



Birra Weizen di frumento di colore giallo oro, molto dissetante e dal tenore alcolico non eccessivo. Leggermente torbida per l'aggiunta di lieviti selezionati. La schiuma è fine e compatta. L'amaro è assente, al gusto si avverte il lievito e la mandorla.



Accompagna piatti di pasta, bolliti, grigliate di carne con cottura media non speziate, formaggi non troppo strutturati. Pizze: margherita, 4 formaggi, 4 stagioni, prosciutto.

BIONDA TORBIDA	ALTA FERMENTAZIONE
WEIZEN	ALC. 5,4%
	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



## EKU HELLER BOCK




Birra doppio malto, dal colore giallo intenso, che richiede una bassa fermentazione. La schiuma è fine e corposa, accompagnata da un gradevole retrogusto amaro. Al gusto si avverte un aroma speziato ed un profumo intenso di malto.



Si abbina con pasta, bolliti, grigliate di carni bianche, formaggi non stagionati e non troppo strutturati. Pizze: 4 formaggi, 4 stagioni, prosciutto.



BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
DOPPIO MALTO	ALC. 8%
	FUSTO lt.30
Dolce  Amaro	



## EKU EDEL BOCK




Birra che possiede un amaro di luppolo ben dosato e che, malgrado una certa gradazione, incoraggia, proprio per la sua freschezza a continuare a bere. La schiuma è compatta e persistente, il colore è ramato con riflessi aranciati. I profumi ricordano le spezie, caramello e ribes rosso.



Si abbina con pasta e fagioli, carni grigliate o in salmi con polenta, spezzatino, gulasch, dolci natalizi Pizze: Napoli, con salame piccante, speck.



ROSSA AMBRATA	BASSA FERMENTAZIONE
DOPPIO MALTO	ALC. 6,9%
	FUSTO lt.30
Dolce  Amaro	



## EKU 28



È tra le birre più richieste sul mercato. Unica nel suo genere per la lunga stagionatura di 9 mesi. Caratterizzata dal suo color ambrato e dall'aroma decisamente maltato.



Ideale gustata come aperitivo oppure abbinata a dolci al cucchiaino, crostate e frittelle. Birra ottima anche da meditazione. Può essere bevuta sia a temperatura ambiente che fredda.



ROSSA AMBRATA	BASSA FERMENTAZIONE
DOPPIO MALTO	ALC. 11%
BOTTIGLIA cl.33	
Dolce  Amaro	

## KULMBACHER PILS



Birra leggera con un fine aroma di luppolo. Si distingue per il suo sapore particolare e per la sua lunga stagionatura. Caratterizzata dal colore chiaro e dalla sua fine schiuma.



Si abbina perfettamente a formaggi poco strutturati, bolliti magri, carni bianche grigliate, e piatti della cucina tipica bavarese.



BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
PILS	ALC. 4,9%
BOTTIGLIA cl.33 e 50	BOTTE lt.20 FUSTO lt.30
Dolce  Amaro	

## KULMBACHER EXPORT




Birra dal sapore leggero di malto, di color giallo dorato. Questo sapore marcato è dovuto alla bassa fermentazione che permette una lunga conservazione.



Si accompagna a piatti di pasta, antipasti di verdure, frittate e torte salate, carni bianche, bolliti senza però salse aggressive. Pizze: verdure, capricciosa, calzone.



BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
EXPORT	ALC. 5,4%
	FUSTO lt.30
Dolce  Amaro	



## KULMBACHER FESTBIER




Birra dal sapore leggermente maltato, ma sapientemente luppolato. Dall'aspetto di color ambrato e dal gusto ricco e pieno. Viene apprezzata durante le numerose occasioni di festa.



Si accompagna a carni rosse non molto speziate, pesci alla griglia, formaggi non molto stagionati. Pizze: prosciutto e funghi, con speck, 4 formaggi, 4 stagioni.



BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
FESTBIER	ALC. 5,6%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30 e lt.50
Dolce  Amaro	

## KULMBACHER BIERWOCHE




L'acqua delle sorgenti delle Fichtelgebirge, l'orzo selezionato dalle coltivazioni locali, il miglior luppolo aromatico dell'Hallertau e l'impareggiabile arte di Kulmbach nel produrre la birra, messi insieme danno vita a questa birra bionda speciale. Prodotta per la festa "Kulmbacher Bierwoche" è originale ed ottima in ogni situazione.



Si accompagna a primi piatti di pasta, con antipasti di verdure, frittate e torte salate, carni bianche, anche arrosto, bolliti senza però salse aggressive.



BIONDA (STAGIONALE)	BASSA FERMENTAZIONE
FESTBIER	ALC. 5,8%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce  Amaro	

## KULMBACHER EISBOCK




Birra scura con riflessi rubino, dalla schiuma aderente e abbastanza cremosa. I profumi sono di frutta rossa, lampone, caramello, liquirizia, con leggere note di caffè e cioccolato. Il gusto è discretamente amaricante, con una persistenza retrofattiva sulle note tostate, dovute alla lunga maturazione di ben 9 mesi.



Adatta ad accompagnare primi piatti di pasta, non grassi ma ricchi di aromi anche abbastanza strutturati. Carni e salumi anche leggermente speziati.



SCURA	BASSA FERMENTAZIONE
DOPPIO MALTO	ALC. 9,2%
BOTTIGLIA cl.33	FUSTO lt.30
Dolce  Amaro	

## KULMBACHER ALKOHOLFREI 0.0



Birra dal gusto piacevolmente amaro e luppolato. Birra ottima per coloro che devono guidare.



Ottima con antipasti, primi piatti di pasta, carni bianche arrosto, bolliti senza salse aggressive.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
ANALCOLICA	ALC. 0,0%
BOTTIGLIA cl.50	
Dolce	Amaro



## MONCHSHOF BAYERISCH HELL



Le birre Hell sono semplicemente la quintessenza per le birre bavaresi. La Mönchshof Bayerisch Hell è così, come si aspetta l'intenditore: dorata nel colore e, grazie alla sua fine luppolatura, particolarmente morbida nel gusto. Le varietà di luppoli regalano alla birra note equilibrate e morbide.



Accompagna le specialità bavaresi come il Weißwurst con senape, i Brezeln, l'"Obatzter", formaggio di malga con cipolle, stinco di maiale.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
EXPORT	ALC. 4,9%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



## MONCHSHOF ORIGINAL



Birra di buona luppolatura, quindi caratterizzata da un amaro notevole, che poi ammorbidendosi lascia emergere il floreale e il cereale. Questo amaro la rende particolarmente indicata come aperitivo.



Ottima come aperitivo, si accompagna bene a molluschi e crostacei, pesci al cartoccio, formaggi poco strutturati, bolliti magri, carni bianche grigliate.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
PILS	ALC. 4,9%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



## MONCHSHOF LANDBIER



Non molto amara, dal gusto pieno ed avvolgente, è particolarmente leggera ed invitante. I profumi che si possono sentire sono di buona intensità e variano nel campo del floreale, dai fiori freschi all'erba fresca per spostarsi sul profumo di malto.



Ottima con antipasti di verdure, frittatine, torte salate. Primi piatti strutturati, carni bianche anche arrosto, bolliti senza salse aggressive.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
LAGER	ALC. 5,4%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



## MONCHSHOF KELLER



Birra non pastorizzata con lieviti in sospensione dal gusto ricco e profumi intensi che ricordano il lievito, la frutta fresca, in particolare la pesca e la fragola. Al palato si può sentire la sua leggera sapidità e il gusto di cereale le conferiscono questo attraente carattere.



Accompagna primi piatti saporiti e carni alla griglia, torte salate e formaggi freschi. Paste frolle, strudel di mele e crostate di frutta.

BIONDA AMBRATA NATURALE CON LIEVITI	BASSA FERMENTAZIONE
KELLER	ALC. 5,4%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



## MONCHSHOF RADLER e RADLER 0.0



Frizzante e fruttata con vero succo di limone, è la specialità Radler dall'opalescenza naturale. Priva di dolcificanti artificiali e di conservanti, Mönchshof Natur Radler è prodotta con limpida Mönchshof Vollbier rigorosamente secondo l'antico Editto della purezza e succo naturale di limoni maturi.



Considerata la particolare freschezza e frizzantezza è particolarmente adatta ad accompagnare stuzzichini salati, pizette, focacce, patatine, aperitivi in genere.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
RADLER AROMATIZZATA	ALC. 2,5% e ALC. 0,0%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



## MONCHSHOF SCHWARZBIER



Birra di colore scuro, prodotta con puro malto d'orzo con metodo Pilsner, ma moderatamente luppolata. Il malto in questo caso è stato tostato in modo da fornire al prodotto quel colore caratteristico scuro ed un aroma molto gradevole.



Birra ideale con carni rosse particolarmente saporite, arrostiti di maiale e di manzo, stracotti, dolci a base di cioccolato.

SCURA	BASSA FERMENTAZIONE
WEIZEN - SCURA	ALC. 4,9%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



## MONCHSHOF MANUFACTUR MÄRZEN



Birra delicata in bocca, il sapore dolce del malto è contrastato in modo armonioso dall'aroma eccezionalmente morbido del luppolo aromatico della Hallertau, donando un retrogusto piacevolmente asciutto.



Si addice perfettamente ai cibi delle feste estive come stinco di maiale, pollame o salsicce arrostiti con crauti.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
MANUFACTUR	ALC. 5,5%
BOTTIGLIA cl.50	
Dolce	Amaro




## MONCHSHOF WEIHNACHTS



La birra di Natale è considerata corposa, dal caldo colore giallo intenso. Ha un gusto ricco ed aromatico, che rende onore ai giorni di festa del periodo natalizio. In Baviera è d'obbligo santificare il Natale con questa specialità.



Si abbina con carni rosse grigliate e in umido, pesci grigliati, formaggio grana, pecorino fresco.

BIONDA (STAGIONALE)	BASSA FERMENTAZIONE
FESTBIER	ALC. 5,6%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce 	Amaro




## MONCHSHOF BIERWOCHE



Birra bionda speciale, singolo malto dal gusto pieno, mediamente luppolata. Birra della Festa "Kulmbacher Bierwoche" è originale ed ottima in ogni situazione.



Adatta ad accompagnare piatti di pasta anche con sughi importanti, perfetta con antipasti di verdure, frittate, carni bianche, anche arrosto e bolliti.

BIONDA (STAGIONALE)	BASSA FERMENTAZIONE
FESTBIER	ALC. 5,6%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce 	Amaro



## MONCHSHOF MANUFATUR ZWICKL



Birra non filtrata color ambra chiaro e dal corpo del malto spiccatamente morbido. Fermentata a freddo e fatta maturare a temperature fino a 1 Celsius, non viene filtrata per tradizione e può essere gustata direttamente nella cantina.



Adatta ad accompagnare snack fatti in casa, minestre sostanziose.

BIONDA AMBRATA	BASSA FERMENTAZIONE
MANUFATUR	ALC. 5,4%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce 	Amaro



## MONCHSHOF BOCKBIER



Dai profumi speziati e dal colore simile all'ambra, questa tradizionale birra forte affascina con il suo leggero sapore di malto, con la sua schiuma cremosa e il suo gusto pieno e corposo. Ottima in qualsiasi circostanza, da soli o in compagnia.



Adatta con pietanze strutturate: pasta e fagioli, carni grigliate spezzatino, gulasch non eccessivamente speziato. E' ottima come birra da meditazione.

ROSSA AMBRATA	BASSA FERMENTAZIONE
DOPPIO MALTO	ALC. 6,9%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce 	Amaro




## MONCHSHOF BOCK HELL



Birra a doppio malto a bassa fermentazione dal colore giallo intenso, giustamente corposa, con un gradevole retrogusto amaro.



Perfetta per accompagnare i gusti più intensi e saporiti della cucina marinara. si abbina a carni alla brace, ideale anche con primi a base di pesce e baccalà.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
DOPPIO MALTO	ALC. 7,5%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce 	Amaro




## KAPUZINER KELLERWEIZEN



La Kellerweizen viene prodotta con un quantitativo decisamente più elevato di malto di frumento ed ha un colore decisamente più ambrato. Grazie all'aggiunta di lieviti pregiati, coltivati proprio dalla Birreria, la Kellerweizen si caratterizza per il suo pronunciato gusto rotondo e l'aroma fruttato.



Accompagna ottimamente arrosti di maiale in salsa agrodolce all'arancia servito con una piccola porzione di insalata fresca di patate.

BIONDA AMBRATA	ALTA FERMENTAZIONE
WEIZEN KELLER	ALC. 5,1%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce 	Amaro



## KAPUZINER WEISSBIER



Birra dal caratteristico aspetto torbido prodotta con un'alta percentuale di malto di frumento e contenente, in sospensione, i lieviti della fermentazione. Ha un deciso profumo di lievito che ne costituisce la sua caratteristica peculiare. Dal sapore delicato e rinfrescante.



Adatta ad accompagnare insaccati ed antipasti, piatti di pasta, formaggi di capra e mucca non stagionati, secondi piatti non strutturati, bolliti, grigliate di maiale.

BIONDA TORBIDA	ALTA FERMENTAZIONE
WEIZEN	ALC. 5,4%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce 	Amaro




## KAPUZINER HEFE DUNKEL



Possiede il tipico carattere della birra Weizen, con un leggero e morbido aroma di malto. Prodotta con il 40% di frumento e il 60% di malto d'orzo torrefatto. Il particolare sapore è dato dagli scuri malti tostati e varietà di luppolo selezionate.



Birra che si abbina perfettamente ad arrosti molto saporiti, carni rosse. Ottima con dolci a base di cioccolato e biscetteria secca.

SCURA	ALTA FERMENTAZIONE
WEIZEN	ALC. 5,4%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce 	Amaro



# BIRRERIA Germania



La birreria è una delle più vecchie Birrerie locali borghesi della Baviera situata nella città di Augsburg. Circondata da prati, campi e boschi, in una natura ancora intatta che fornisce le migliori materie prime, maturano nelle cantine Lauterbacher Birre non pastorizzate, di una qualità eccezionale e dal gusto inconfondibile.

## LAUTERBACHER NATUR HELL



Una Hell Naturale come deve essere. Questa birra non filtrata ha un carattere particolarmente corposo con luppoli aromatici e piacevolmente maltata.



Perfetta con carni bianche, carni rosse, carne alla griglia, hamburger, formaggi, pizza.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
LAGER NON FILTRATA	ALC. 4,8%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



## LAUTERBACHER BROTZ



Birra dalla grande bevibilità, data dall'ottimo equilibrio tra il dolce del malto e l'amaro del luppolo, accompagnata da un corpo leggero e un secco retrogusto. La schiuma è ricca e persistente.



Si abbina perfettamente a paste, anche ragù di carne, carni rosse sia grigliate che in umido, pesci grigliati.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
BROTZ	ALC. 5,1%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



## LAUTERBACHER NATUR RADLER



Birra con aggiunta di succo di limone, naturalmente fresca, torbida, piacevolmente fruttata e non troppo dolce, proprio come veniva prodotta nella tradizione bavarese.



Adatta per bere da sola dato la sua singolare freschezza o in abbinamento ad aperitivi in genere.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
KELLER	ALC. 2,5%
BOTTIGLIA cl.50	
Dolce	Amaro



## LAUTERBACHER NATUR WEIZEN



Birra di frumento ad alta fermentazione chiara, beverina e dissetante di sapore leggermente orientato all'acidulo. Un'armonia dei sensi! Ha un gusto davvero rotondo con sentori fruttati. Lievito fine, luppolo e frumento selezionati.



Si abbina con primi piatti di pasta purchè non con panna, bolliti, grigliate di carni con cottura media non speziate o piccanti. Formaggi di capra o di mucca non stagionati, 4 mesi massimo e non troppo strutturati.

BIONDA NON FILTRATA	ALTA FERMENTAZIONE
WEIZEN	ALC. 5,3%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



## LAUTERBACHER KELLER



Birra torbida non pastorizzata con lieviti in sospensione, gusto ricco e profumi intensi. I profumi di questa birra ricordano, appunto, il lievito, la frutta fresca, in particolare la pesca e la fragola. Al palato si può sentire la sua leggera sapidità e il gusto di cereale.



Adatta con pietanze strutturate: pasta e fagioli, carni grigliate spezzatino, gulasch non eccessivamente speziato. E' ottima come birra da meditazione.

BIONDA AMBRATA	ALTA FERMENTAZIONE
KELLER	ALC. 5%
	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



## LAUTERBACHER DOPPIO MALTO



Birra doppio malto, dal colore giallo scintillante, la schiuma è fine e corposa, accompagnata da un gradevole retrogusto amaro. Gusto speziato e profumo intenso di malto.



Si adatta perfettamente con pasta, grigliate di carni bianche, formaggi non troppo stagionati.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
DOPPIO MALTO	ALC. 8,5%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro




# BIRRERIA

## Germania





La Birreria Riegele è uno storico birrifico familiare di Augsburg (Baviera), attivo dal 1386, tra i più antichi al mondo. Produce birre di altissima qualità nel rispetto del Reinheitsgebot, unendo tradizione e innovazione. È pluripremiata a livello internazionale ed è un punto di riferimento della cultura birraria tedesca.

### RIEGELE AUGSBURGER HERRENPILS

 Birra chiara di qualità premium Pilsener. Fresca, gradevolmente amara al gusto di luppolo, brillante e raffinata.




 Si abbina a piatti leggeri e saporiti: carni bianche come pollo o tacchino, pesce alla griglia o al forno e antipasti semplici.


BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
PILS	ALC. 4,7%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce 	Amaro




### RIEGELE IPA LIBERIS ALKOHOLFREI

 Birra che mantiene il carattere fruttato e fresco tipico di un IPA grazie all'uso di tre varietà di luppolo (Mandarina Bavaria, Amarillo e Simcoe) e due ceppi di lievito speciali, offrendo aromi tropicali di agrumi e frutta fresca in un corpo leggero e rinfrescante.




 Si abbina bene a piatti leggeri ma saporiti Funziona con insalate, sushi, pesce alla griglia, pollo speziato o curry leggero, e con formaggi freschi.


BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
IPA ANALCOLICA	ALC. 0,4%
BOTTIGLIA cl.33	FUSTO lt.20
Dolce 	Amaro




### RIEGELE ALKOHOLFREI

 Birra dal profilo equilibrato, fresco, maltato con un lieve amaro, una bevanda leggera e rinfrescante che si avvicina alla tipica "Helles" ma senza alcol.




 Perfetta con insalate, piatti leggeri di pesce o pollo, verdure grigliate e antipasti poco saporiti.


BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
LAGER ANALCOLICA	ALC. 0,5%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce 	Amaro



### RIEGELE FEINES URHELL

 Birra chiara con il suo rinfrescante sapore luppolato e delicatamente maltato, è un classico. Matura lentamente e viene conservata a temperature particolarmente basse.




 Si abbina a carni arrosto, formaggi stagionati, funghi e piatti rustici


BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
LAGER NON FILTRATA	ALC. 4,7%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce 	Amaro



### RIEGELE HEFEWEISS

 Birra di frumento, non filtrata e naturalmente torbida, con aromi fruttati di banana e note lievitate nel gusto.




 Ottima con piatti leggeri e freschi come insalate, pesce alla griglia, pollo, pizze semplici e formaggi freschi

BIONDA NATURALE NON FILTRATA	ALTA FERMENTAZIONE
WEIZEN	ALC. 5%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.20
Dolce 	Amaro



### RIEGELE TAFELWASSER MOZART

 Acqua da tavola naturale, limpida e dal gusto delicato, ricavata dalla fonte Mozartquelle utilizzata anche per la produzione delle birre Riegele. Grazie alla sua purezza, accompagna perfettamente le birre della casa, pulendo il palato tra un sorso e l'altro e valorizzandone i profumi e l'equilibrio.



 Ideale come accompagnamento neutro e rinfrescante.

TRASPARENTE
ACQUA FRIZZANTE
FUSTO lt.30





# BIRRERIA ENGEL

## Germania

La "manifattura di birra" Engel sita in Crailsheim produce oggi nella quinta generazione specialità di birra con l'utilizzo di materie prime particolarmente ricercate, con una fermentazione tradizionale di 7 giorni senza pressione ed un periodo di maturazione di almeno 6 settimane a 0°C. L'attuale proprietario Wilhelm Fach è riuscito a coniugare le antiche ricette del fondatore con la nuova tecnologia di produzione della birra.

### ENGEL HELL



Birra che si distingue per le sue leggere e fresche note di luppolo e il suo corpo perfettamente equilibrato, che lascia in bocca un gusto leggero e armonioso. Un'esperienza di gusto seducente. Una classica birra, fresca e dissetante.



Ideale con arrosti, formaggi delicati, leggere insalate estive, pollo o tacchino arrosto, formaggi delicati, dessert alla frutta.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
HELL	ALC. 4,8%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### ENGEL PREMIUM PILS



Al colore si presenta chiara, trasparente e brillante. E' forte ed intenso il sentore di luppolo aromatico con una leggera nota floreale. Al palato risulta elegante e luppolata, caratteristica tipica delle Pils, con un giusto punto d'amaro e retrogusto secco.



Ideale sia come aperitivo che accompagnata a frutti di mare, pesce ai ferri, formaggi freschi, pecorino.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
PILS	ALC. 4,9%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### ENGEL GOLD EXPORT



Birra bionda, dal luminoso color oro acceso, alla vista si presenta brillante. Il sapore forte e corposo di un malto intenso piacevolmente amaro con leggera nota dolce e retrogusto al malto.



Perfetta con antipasti, arrosti di carne rossa e bianca, zuppe, formaggi piccanti e non.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
EXPORT	ALC. 5,4%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### ENGEL KELLER PILS BIO



Dal colore giallo chiaro lucente con una leggera opalescenza. Il profumo risulta fresco, luppolato e con un sentore di agrumi. Al palato si presenta amarognola e leggermente secca.



Per il suo gusto e profumo fresco, si abbinia con frutti di mare, pesce ai ferri, pecorino, formaggi freschi. Ottima anche come aperitivo.

BIONDA NATURALE NON FILTRATA	BASSA FERMENTAZIONE
KELLER PILS	ALC. 4,9%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### ENGEL KELLER HELL



Birra di ottimo successo per la sua torbidità naturale, chiara, non filtrata fresca e piacevole, il colore oro è intenso e leggermente opalescente. Dal sapore piacevolmente morbido, il retrogusto amarognolo, rotondo e armonioso.



Fantastica sia con primi piatti che con dessert a base di nocciole o mandorle. Ideale con zuppe, piatti freddi, pollame, arrosti aromatici, piatti vegetariani.

BIONDA NATURALE NON FILTRATA	BASSA FERMENTAZIONE
KELLER HELL	ALC. 5,4%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### ENGEL HEFEWEIZEN HELL



Il colore richiama il tono intenso del bronzo, leggermente torbida. Dal sentore intenso di lievito fresco. Al palato è molto frizzante e rinfrescante, di corpo armonico e rotondo, morbida e pulita nel retrogusto.



Ottima con asparagi, zuppe, verdure, fritti di pesce, frutti di mare, pollame, formaggi dolci, dessert alla frutta.

BIONDA NON FILTRATA	ALTA FERMENTAZIONE
WEIZEN	ALC. 5,5%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## ENGEL KELLER DUNKEL



È la specialità non filtrata naturale della birreria Engel. Dal colore rame con tonalità rosse accese. Dal corpo rotondo e morbido, gusto dolcemente amarognolo, retrogusto bilanciato. Birra ideale per gli amanti della tradizione.



Ideali con tutti i piatti di arrosti freddi, piatti in umido, zuppe, formaggi freschi, formaggi piccanti, torte.

ROSSA NATURALE NON FILTRATA BASSA FERMENTAZIONE

KELLER DUNKEL ALC. 5,3%

BOTTIGLIA cl.50 FUSTO lt.20

Dolce  Amaro



## ENGEL BOCK DUNKEL



Specialità tedesca dal colore marrone scuro con tonalità rosse accese e brillanti. Dal sapore intenso dolcemente amarognolo con retrogusto amabile.



Si abbina a carne di agnello o manzo, oca arrosto, selvaggina, parmigiano, pecorino, formaggi di montagna saporiti, formaggi di capra, dolci al cioccolato e cioccolatini.

ROSSA DOPPIO MALTO BASSA FERMENTAZIONE

BOCK ALC. 7,2%

BOTTIGLIA cl.50 FUSTO lt.20

Dolce  Amaro



## ENGEL FESTBIER VOLKSFEST



Una birra dolce accompagnata da un retrogusto amarognolo, di colore ambrato. Viene prodotta solo una volta l'anno in occasione della Volksfest che si svolge a Settembre nella piccola città di Crailsheim.



Ideale per le feste con antipasti, arrosti, stinco, salsiccia, formaggi speziati e piccanti sono gli abbinamenti che più le si addicono.

BIONDA (STAGIONALE) BASSA FERMENTAZIONE

FESTBIER ALC. 5,5%

BOTTIGLIA cl.50 FUSTO lt.20

Dolce  Amaro



## ENGEL BOCK HELL



Birra robusta e decisa, dal colore bronzo intenso. Al palato risulta corposa e maltata, con un equilibrio bilanciato di sapori, e retrogusto rotondo ed intenso.



Consigliato l'abbinamento ad arrosti speziati, bistecche, selvaggina, pecorino speziato, torte.

BIONDA DOPPIO MALTO BASSA FERMENTAZIONE

BOCK ALC. 7,2%

BOTTIGLIA cl.50 FUSTO lt.20

Dolce  Amaro



## ENGEL WEIHNACHTS BIER



Prodotta per il periodo natalizio questa specialità accompagna le serate ricche di allegria in compagnia di amici. Birra dal colore bronzeeo e dall'aspetto opalescente. Il gusto si presenta morbido con un leggero aroma di malto tostato.



Nelle festività natalizie da degustare con specialità in umido, pasta ripiena, zuppe, carne di manzo e dolci tipici.

BIONDA (STAGIONALE) BASSA FERMENTAZIONE

FESTBIER ALC. 5,5%

BOTTIGLIA cl.50 FUSTO lt.20

Dolce  Amaro



## ENGEL ALOISIUS



L'etichetta ENGEL ALOISIUS fa riferimento alla storia intitolata "E in Munchner im Rimmel" (un cittadino bavarese di Monaco in cielo) dello scrittore Ludwig Thomas, pubblicata nel 1911. Birra cruda, filtrata dal colore ambrato e sapore morbido; al primo sorso amabile, lascia poi un leggero sapore amaro, bocciato rotondo ed armonioso.



Adatta a piatti leggeri e non troppo complessi, vellutate, formaggi speziati, torte e altri dolci.

BIONDA AMBRATA BASSA FERMENTAZIONE

MAERZEN ALC. 5,9%

BOTTIGLIA cl.50

Dolce  Amaro



# BIRRERIA Germania



Marchio storico di una piccola birreria indipendente situata a Pyras, nel cuore della Franconia, in Germania. Tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione delle birre con questo marchio sono prodotti direttamente in questa fattoria ancora così tradizionale ma allo stesso tempo così tecnologicamente avanzata.

## PYRASER LANDBIER EXPORT



Birra chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. "Landbier" significa "birra del territorio locale" e autenticamente legata a quel territorio. È sinonimo di Export, una birra maltata e rotonda.



Adatta su tutti tipi di arrosto, formaggi, piatti tipici della cucina tedesca (come würstel o crauti), pizze e dolci.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
EXPORT	ALC. 5,4%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.5 e lt.20
Dolce	Amaro



## PYRASER PILS



Grazie al luppolo della zona Spalt in Baviera, profumato e aromatico, questa birra elegante e chiara ha un aroma e un sapore gradevole amaro. Fine ed elegante, ha un equilibrio unico.



Consigliata con grigliate e piatti saporiti o come aperitivo, ma è una birra che può essere bevuta in qualsiasi occasione e ora della giornata.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
PILS	ALC. 5,1%
BOTTIGLIA cl.50 e lt.3	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## PYRASER DUNKELS



Birra prodotta con malto tostato di Monaco, è una birra dal sapore rotondo e pieno. Dal colore rosso acceso, ha un sapore specialmente aromatico.



È fantastica con tutti i piatti di carne, patate e verdura e con tutti i piatti che prevedono una salsa densa.

ROSSA	BASSA FERMENTAZIONE
DUNKEL	ALC. 5,5%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## PYRASER HELLES



Una delle birre più popolari in Franconia dal sapore leggero e finemente secco. Birra Helles è uno degli stili classici Bavaresi, beverina e rinfrescante.



Ideale con con tutti tipi di arrosto, formaggi, piatti tipici della cucina tedesca (come würstel o crauti), pizze e dolci.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
HELL	ALC. 4,9%
BOTTIGLIA cl.50	
Dolce	Amaro



## PYRASER ALKOHOLFREI e PYRASER RADLER



PYRASER ALKOHOLFREI: birra delicatamente amara, con una leggera e piacevole nota di malto, è il modo più frizzante per spegnere la sete di chi guida.

PYRASER RADLER dissetante a base di Pyraser Landbier e gassosa, a ridotto contenuto calorico. È rinfrescante, non troppo dolce, al gusto di limone.



Facile da bere, ideale come aperitivo. Adatta a sapori non troppo intensi come pasta con sughi freschi, carni bianche e formaggi non stagionati, insalata mista.

BIONDA ANALCOLICA	BASSA FERMENTAZIONE
RADLER	ALC. 0,5% e ALC. 2,7%
BOTTIGLIA cl.50	
Dolce	Amaro



## PYRASER KELLER BIER



Birra naturale non filtrata.

È la birra cruda per eccellenza perché viene solamente stabilizzata a freddo con una sapiente maturazione a bassa temperatura. Ricca di profumi e sapori autentici, è una birra assai ricercata dagli estimatori.



Si abbina perfettamente con primi piatti saporiti e carni alla griglia, ma è ottima anche con torte salate e con i formaggi freschi. Si abbina bene con le paste frolle, lo strudel di mele e le crostate di frutta.

BIONDA AMBRATA	BASSA FERMENTAZIONE
KELLER	ALC. 4,8%
BOTTIGLIA cl.50	
Dolce	Amaro



## PYRASER Altre Tipologie di Birra



PYRASER HOPFENPFLÜCKER PILS Luppolo Fresco (Stagionale)

PYRASER WEIHNACHTSFESTBIER (Stagionale)

PYRASER KARWA (Stagionale)

PYRASER SCHWARZBIER

PYRASER ROTBIER

BOTTIGLIA cl.50



# BIRRERIA

## Germania



Falkenturm è un marchio di punta per le birre tedesche di qualità che da anni si è saputo affermare nel mercato italiano. Letteralmente significa "Torre del Falco".  
Le birre che portano questo marchio sono simbolo di tradizione, qualità e specialità.

### FALKENTURM PREMIUM PILS



Birra Pils tipica tedesca ricca di schiuma e dall'aspetto accattivante, di gusto morbido e con una pronunciata finezza olfattiva; molto ben luppolata, con un amaro accentuato ma piacevole grazie alla morbidezza del gusto.



Si abbina benissimo alla carne di maiale (molto saporita) alla griglia.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
PILS	ALC. 5%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.15,3
Dolce	Amaro



### FALKENTURM PREMIUM EXPORT HELL



Birra speciale, straordinariamente bilanciata, in cui si distinguono sentori di lieviti, di luppolo e di orzo maltato senza che nessuno di loro predomini sugli altri. Facile da bere anche per i palati più esigenti.



Si abbina con carni alla griglia o più elaborate (con salse piccanti ad esempio). E' una birra equilibrata e piacevole, da bere anche come aperitivo.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
EXPORT	ALC. 5,1%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### FALKENTURM BOCK HELL



Birra chiara dal sapore morbido e abboccato, tuttavia elegante, finemente luppolato, con una nota floreale, quasi vinoso. Il profumo presenta un leggero aroma di luppolo, con una nota di lieviti floreali. La schiuma è compatta e persistente. Il colore giallo dorato, limpido.



Perfetta per accompagnare i gusti più intensi e saporiti della cucina marinara. Ideale con grigliate di pesce, e primi a base di pesce. PIZZA consigliata: margherita.

BIONDA DOPPIO MALTO	BASSA FERMENTAZIONE
BOCK HELL	ALC. 6,9%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.15,3
Dolce	Amaro



### FALKENTURM BOCK DUNKEL



Birra dal carattere forte, decisamente maltata ed abboccata. Presenta una schiuma compatta e persistente. Il colore è rosso rubino con riflessi infuocati ma limpido.



Perfetta per accompagnare piatti saporiti, formaggi dall'odore intenso e piccanti. Ottima anche con pasta e fagioli e pasta con ceci. Ideale con la pizza margherita.

ROSSA DOPPIO MALTO	BASSA FERMENTAZIONE
BOCK DUNKEL	ALC. 7%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.15,3
Dolce	Amaro



### FALKENTURM WEIHNACHTS



Birra ottenuta con la bassa fermentazione, ambrata, corposa e morbida al gusto. E' adatta ad accompagnare i piatti solitamente robusti della cucina invernale, in particolare quelli delle Feste di Natale di cui la Germania è la regina dei festeggiamenti.



Ottima con carne alla griglia, primi piatti con sughi importanti, formaggi stagionati.

BIONDA AMBRATA (STAGIONALE)	BASSA FERMENTAZIONE
FESTBIER	ALC. 6,2%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



# BIRRERIA

## Germania

# 1

EINS



### VIKINGEN EXPORT



Birra in cui prevale l'aroma di mosto a livello olfattivo e l'amaro a livello gustativo; arricchita da una notevole corposità, evidenza nel complesso una sensazione di grande freschezza.



Ottima come aperitivo oppure da abbinare a piatti della cucina mediterranea piatti di pasta, minestre. Pizze alle verdure, calzone e capricciosa.



BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
EXPORT	ALC. 5%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro

### LUPOR KELLER



E' una birra naturale non filtrata che contiene tutto il sapore e i profumi di un prodotto autentico, prima della filtrazione e della pastorizzazione. La sua schiuma è compatta e cremosa, il suo aspetto opalescente, velato. Presenta un'intensità olfattiva elevata. Buona è la frizzantezza, il corpo rotondo, ricco e maltato.



Si abbina perfettamente con primi piatti saporiti e carni alla griglia, ma è ottima anche con torte salate e con i formaggi freschi per la gradevole sapidità. Si abbina bene con le paste frolle, lo strudel di mele e le crostate di frutta.



BIONDA NON FILTRATA	BASSA FERMENTAZIONE
KELLER	ALC. 5,2%
BOTTIGLIA cl.50	
Dolce	Amaro

### KÖNIG PILSENER



Birra Pilsener a bassa fermentazione dal colore giallo oro brillante con schiuma persistente, bianca e fine. Il profumo è delicato, ricco di aromi tostati, fruttati, floreali, e dolci che ricordano le mele gialle, il pane bianco, i cereali e le erbe di montagna. Una pils armoniosa, dal gusto intenso e perfettamente equilibrato.



Ideale per tutti i piatti leggeri e semplici come antipasti di salumi e formaggi poco stagionati, verdure lessate, pesce in umido e pizza.



BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
PILS	ALC. 4,9%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro

### ORFRUMER HEFEWEIZEN



E' una birra naturalmente torbida e frizzante, è ricca di lieviti. Prodotta con la classica ricetta a base di orzo e frumento, non troppo alcolica, ha un carattere fresco e fruttato, con un sentore di banana.



Ottima come aperitivo, si abbina a piatti a base di pesce, anche fritte e preparazioni a base di pesce azzurro, insalate e salumi leggeri, carni bianche e di maiale. Può essere abbinata a piatti tipici e strutturati o dolci tipici.



BIONDA TORBIDA	ALTA FERMENTAZIONE
WEIZEN	ALC. 5%
BOTTIGLIA cl.50	
Dolce	Amaro

### EINS LAGER



Birra con leggere note di malto e lieve amarezza. Lascia in bocca una gradevole sensazione di frizzantezza. Aroma puro e delicato, la sua schiuma risulta persistente e aderente.



Si abbina con quasi tutte le portate di sapore non particolarmente pronunciato. Antipasti, verdure, primi piatti leggeri, carni bianche e pesce, crostata di frutta.



BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
LAGER	ALC. 3,8
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro

# BIRRERIA

## Austria



A Villach nella Villacher Brauerei le birre vengono prodotte con diligenza in una delle sale di cottura più moderne d'Europa con le migliori materie prime: acqua cristallina, orzo di gran valore, luppolo e lieviti selezionati. Un metodo di produzione tradizionale e naturale conferisce alle specialità birrarie la loro unicità. Non sono mai state utilizzate materie prime geneticamente modificate e mai si utilizzeranno.

### VILLACHER MAERZEN



Prima dell'invenzione della macchina frigorifera, questa birra veniva prodotta solo durante l'inverno fino a marzo ed è proprio da qui che il nome ha avuto origine. Di colore chiaro, dal gusto corposo con una leggera nota di luppolo ed un inconfondibile aroma di malto. È una birra facile da bere e rinfrescante.



Adatta a piatti leggeri e non troppo elaborati. Si abbina a stuzzichini con piatti a base di pesce e carni bianche.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
LAGER	ALC. 5%
BOTTIGLIA cl.33	FUSTO lt.20, 30 e 50
Dolce	Amaro



### VILLACHER SENATOR EXPORT



Villacher Senator ha un gusto particolarmente corposo che viene raffinato dal leggero aroma di luppolo. Segni caratteristici sono il colore dorato ed il sottile scintillio. Il contenuto alcolico leggermente più alto conferisce a questa birra speciale un corpo accentuato e sostanzioso.



Si abbina ai piatti di pesce e carne selvaggina, bistecche e cibi saporiti. Ottima con formaggi e salumi.

BIONDA NON FILTRATA	BASSA FERMENTAZIONE
EXPORT	ALC. 5,5%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### VILLACHER ZWICKL



È una birra chiara, a fermentazione bassa che viene spillata senza filtrarla. La caratteristica della Zwickl è la sua torbidità naturale. Grazie al lievito naturale Zwickl offre una varietà di aromi ed un contenuto naturale di vitamine, proteine e sali minerali.



Perfetta con arrostiti, salumi, pesce e carni bianche, primi piatti, risotto.

BIONDA NON FILTRATA	BASSA FERMENTAZIONE
LAGER	ALC. 5,2%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### VILLACHER SCHWECHATER WIENER LAGER



Birra dal color ambrato con riflessi arancioni, all'olfatto emergono fini note di aroma di luppolo. Il leggero retrogusto di amaro è supportato da un gradevole aroma maltato.



Ideale per brasati e arrostiti, ottima anche con formaggi stagionati e aromatici.

BIONDA AMBRATA	BASSA FERMENTAZIONE
LAGER STILE VIENNESE	ALC. 5,5%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### VILLACHER BOCK ROSSA



Rossa come l'amore, accattivante come la passione. Una specialità birrarie di caratteristiche forti ed eleganti allo stesso tempo. Una selezione di malti speciali e pregiati luppoli aromatici si fondono in una composizione eccezionale di sapori. Il colore rosso attira lo sguardo.



Ideale con salumi stagionati, formaggi a latte di vacca di media e lunga stagionatura a pasta dura, carni di maiale e di manzo alla brace.

ROSSA DOPPIO MALTO	BASSA FERMENTAZIONE
BOCK	ALC. 7%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### VILLACHER RADLER NATURAL TRUBE



Per ottenere questa specialità si sono uniti la birra Villacher con il succo naturale di limoni maturi. Il succo di limone conferisce alla Villacher Radler Natural Trube la leggera torbidità. Priva di dolcificanti artificiali e di conservanti.



Naturalmente rinfrescante ottima come aperitivo si beve volentieri soprattutto nei giorni caldi estivi.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
AROMATIZZATA	ALC. 2%
BOTTIGLIA cl.33	
Dolce	Amaro



## SCHLADMINGER BIO MAERZEN



Si tratta di una specialità caratterizzata da un caldo colore giallo oro. Al primo sorso si presenta fruttata, arricchita da un pieno gusto luppolato.



Si accompagna a piatti leggeri, come antipasti, stuzzichini con piatti a base di pesce e carni bianche.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
SPECIALE BIO	ALC. 5,1%
	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



## SCHLADMINGER BIO ZWICKL



Specialità di birra biologica naturalmente torbida e armoniosa. Un ricco giallo sole con torbidità uniforme caratterizza questa birra. Gusto particolarmente equilibrato e rotondo grazie ad una nota fresca e fruttata e ad una piacevole nota di amaro non troppo duratura.



Adatta con antipasti freddi di pesce, fritti o verdure. Carne bianca di vario genere.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
SPECIALE BIO	ALC. 5,1%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## SCHLADMINGER BIO SCHNEEWEISSE



Birra di frumento biologico, color ambrato, torbido di lievito con un profumo fruttato esotico, molto rinfrescante e finemente frizzante. Questa birra è speziata e delicata con un leggero gusto cremoso di banana.



Ideale a tutto pasto.

BIONDA AMBRATA	BASSA FERMENTAZIONE
WEIZEN BIO	ALC. 5%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## VILLACHER SCHLEPPE N1 PALE ALE



La Schleppe No. 1 si presenta di un colore ambrato meraviglioso portando una schiuma fine e densa di color crema. Il profumo paradisiaco ricorda di frutta matura come Maracuja e Rabarbaro. Il primo sorso approfondisce ancora la tensione, provocata dal profumo delicato. La morbidezza cremosa e la vivacità squisitamente frizzante ballano dalla lingua al palato.



Ideale con piatti saporiti, cibi piccanti, cucina asiatica, bistecche e carne selvaggina, dolci fruttati.

BIONDA AMBRATA	BASSA FERMENTAZIONE
SPECIALE	ALC. 5,3%
BOTTIGLIA cl.33 e 75	FUSTO lt.15
Dolce	Amaro



## BLADE PER MAERZEN



Il Blade è un rivoluzionario impianto di spillatura da banco con una capienza di 8Lt per un'ottima esperienza di birra alla spina. Il nuovo sistema convince con una tecnica di spillatura facile ed adatta per ogni locale.

Grazie all'aspetto esterno dell'impianto e del fusto Easy KEG, BLADE salta all'occhio, il tubo di birra non dev'essere lavato e non c'è bisogno di una manutenzione aggiuntiva.

La qualità migliore con Blade

Birra spillata con Blade è sinonimo di ottima qualità senza contaminazioni. Il sistema unico garantisce che la birra rimane fresca per 30 giorni anche se servite solo alcuni bicchieri al giorno o alla settimana. Blade funziona senza CO2 e senza perdita di birra.

### ISTRUZIONI D'USO

- Il dispositivo è progettato solo in parte per raffreddare la canna. Quindi posare il necessario in tempo utile prima dell'uso almeno 16/24 ore negli appositi dispositivi di raffreddamento.

- Posizionare il dispositivo su un luogo stabile, orizzontale, resistente al calore e all'acqua, con area di sufficiente capacità. La distanza della parete posteriore deve essere di almeno 5 cm.

- Per garantire un funzionamento senza problemi, la temperatura ambiente deve essere compresa tra 10c°e 38c°con un'umidità massima del 75%.

- Per escludere il rischio di surriscaldamento del dispositivo e della canna, mettere in funzione il dispositivo al riparo della luce solare diretta.

- Non pulire le parti dell'alloggiamento in lavastoviglie. In caso contrario, le superfici diventeranno opache.



Adatto a serate in compagnia.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
MAERZEN	ALC. 5%
	FUSTO lt.8
Dolce	Amaro



# BIRRERIA

## Belgio



Il re della birra non poteva che essere belga: il leggendario Gambrinus, il duca Jan Primus di Fiandra, è ricordato con questo titolo in tutta Europa. Per alcuni sarebbe stato il primo ad aggiungere il luppolo alla birra, secondo una ricetta che il mito attribuisce al diavolo in persona. Patto col diavolo o no, certo è che la tradizione birraria in Belgio è tanto radicata da fare di questo piccolo Paese uno dei maggiori centri di produzione: si contano circa 400 tipi di birre Belge.

### WIEZE PILS



Birra Pils dal sapore delicato ed elegante. All'olfatto spiccano sentori di frutta, di cereali e di luppolo. Leggermente amara e semplice da bere.



Ideale con gastronomia tradizionale, perfetta come aperitivo. Si consiglia di consumarla a temperatura molto fresca.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
PILS	ALC. 5%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### WIEZE BLANCHE



Questa birra differisce dalle altre per il sapore, principalmente perchè è dotata di un grado di amaro più intenso e di un aroma profumato dai connotati esotici. Al palato, è possibile percepire leggeri sentori di curacao e la classica sensazione di amaro tipica della buccia di arancio. Il sapore è speziato. Totalmente priva di punte di acidità, questa blanche è unica e dalle doti rinfrescanti.



Ottimo accompagnamento per carpacci di pesce bianco, risotti o primi piatti. Dai sapori delicati e carni bianche.

BIONDA	ALTA FERMENTAZIONE
BLANCHE	ALC. 5%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### WIEZE TRIPLE



Birra abbaziale in stile triple esaltata dai luppoli eccezionali e da diversi malti chiari. Questa birra rivela un sentore acuto d'amaro e all'olfatto sprigiona un aroma di malto stupefacente. Al palato presenta un tono di amaro leggermente pepato ma senza alcuna aggressività. La wieze triple è la massima espressione di una birra forte chiara.



Ideale come aperitivo insieme a stuzzichini saporiti; preferibilmente con formaggi stagionati, salumi, molluschi e crostacei.

BIONDA DOPPIO MALTO	ALTA FERMENTAZIONE
STRONG ALE	ALC. 8,5%
	FUSTO lt.15,3
Dolce	Amaro



### WIEZE DOUBLE ROUGE



Birra abbaziale in stile dubbel che al palato risulta particolarmente delicata e lascia trasparire una punta d'acidità molto piacevole e discreta, che non va ad alterare il suo gusto amarognolo, altrettanto contenuto. Lieve profumo di caramello affumicato.



Birra non troppo impegnativa, che si può gustare in qualsiasi momento della giornata, si accompagna bene a piatti dolci e grassi.

ROSSA	ALTA FERMENTAZIONE
BELGIAN DUBBEL ALE	ALC. 7%
	FUSTO lt. 15,3
Dolce	Amaro



### WIEZE QUADRUPLE



Birra abbaziale in stile quadruple dall'approccio coinvolgente e caloroso. Nasconde la sua finezza con una gamma di diversi sapori; è percettibile l'aggiunta di un leggero tono zuccherato, coperto però, da un accento più amaro non persistente seguito da una sensazione curiosa di freschezza sulla lingua. Al palato leggermente pepato.



Perfetta con tutti i piatti corposi e saporiti, affettati grassi, pancetta o lardo. Carni in umido ed arrosto.

ROSSA AMBRATA DOPPIO MALTO	ALTA FERMENTAZIONE
STRONG ALE	ALC. 10%
	FUSTO lt.15,3
Dolce	Amaro



# BIRRERIA Belgio



La Birreria Roman, membro della Belgian Family Brewers, produce e commercializza una vasta gamma di birre belghe, tutte prodotte in modo diverso e artigianale, in base alla ricetta medievale dei monaci benedettini dell'abbazia di Ename.

## ROMAN PILS 5.0



Birra con un colore dorato chiaro, accompagnata da una fine e compatta schiuma. L'aroma è delicato e fresco, grazie alle leggere note maltate, accostate ad un profumo intenso di luppolo.



Si abbina ottimamente a paste in bianco o leggermente condite, a risotti o primi piatti a base di rucola, radicchio trevigiano o altre erbe amare. Perfetto l'abbinamento con affettati magri.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
PILS	ALC. 5,1%
	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



## ENAME BLOND



Birra dal colore biondo dorato e dal gusto piacevole, che lascia un leggero retrogusto amaro.



Ottima con formaggi, soprattutto quelli a pasta morbida e bilancia ottimamente anche i formaggi con note aromatiche.

BIONDA DOPPIO MALTO	ALTA FERMENTAZIONE
ABBAZIA	ALC. 6,5%
BOTTIGLIA cl.33 e 75	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## ENAME TRIPEL



Birra di colore dorato e ambrato. Schiuma fine e compatta accostata da note dolciastre e maltate, con una forte componente alcolica.



Si abbina ottimamente con gli affettati grassi, tipo salame, lardo o pancetta: il loro elevato tenore alcolico aiuta a sciogliere i grassi, ed il loro corpo strutturato si accompagna a carni grasse.

BIONDA DOPPIO MALTO	ALTA FERMENTAZIONE
ABBAZIA	ALC. 8,5%
BOTTIGLIA cl.33	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## BLACK LABEL 5.6 SENZA GLUTINE



E' una Pils dissetante, che accarezza il palato con il luppolo, malto ed un tocco di amaro. Aroma intenso con un sottile odore di malto e un leggero accenno di luppolo ed erbe. Gusto rinfrescante, ancora molto dolce seguito da un tocco erbaceo, leggermente amaro.



E' perfetta con carpaccio di pesce bianco, spigola, formaggio fresco di capra.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
LAGER	ALC. 5,6%
BOTTIGLIA cl.25	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## ROMAN BLANCHE 5.0



La birra di frumento è torbida, odora di agrumi, coriandolo e altre spezie, ha un fresco gusto leggermente acidulo e un finale delicatamente amaro.



Deliziosa come aperitivo, con piatti indiani, curry orientale, cozze e merluzzo.

BIONDA NON FILTRATA	ALTA FERMENTAZIONE
BLANCHE	ALC. 5%
BOTTIGLIA cl.25	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## ENAME PATER



Birra rifermentata in bottiglia o in fusto, ha un colore chiaro velato e presenta un aroma rinfrescante di luppolo. Il sapore equilibrato ed erbaceo è seguito da un finale agrumato e secco.



Perfetto l'abbinamento con i formaggi, sia a pasta morbida, che dura. Si bilancia ottimamente anche con i formaggi con note aromatiche.

BIONDA NON FILTRATA	ALTA FERMENTAZIONE
ABBAZIA	ALC. 5,5%
BOTTIGLIA cl.33	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## ENAME DUBBEL



Birra con il suo color tonaca di frate velato, schiuma beige, cremosa e molto persistente, birra molto elegante. Si percepiscono sentori di malto tostato, caramello e lieviti. Lascia un palato secco e amaricante, erbaceo con una discreta luppolatura.



Ottima con carni rosse, affettati anche grassi e condimenti anche speziati. Si abbina anche a primi piatti ottimi con pasta ripiena.

SCURA DOPPIO MALTO	ALTA FERMENTAZIONE
ABBAZIA	ALC. 6,5%
BOTTIGLIA cl.33	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## GENTSE STROP ANALCOLICA



Birra dal delizioso profumo fresco con note fruttate. Aroma fruttato, rinfrescante. Il gusto e la leggera amarezza conferiscono a Gentse Strop Alcohol-free un gusto pieno alternativo. Niente alcol, ma carattere e gusto.



Birra perfetta con formaggio, volatili, coniglio.

BIONDA	ALTA FERMENTAZIONE
ANALCOLICA	ALC. 0,4%
BOTTIGLIA cl.33	
Dolce	Amaro



## GENTSE STROP



Possiede un sottile aroma fruttato ed un gusto sorprendente, la cui iniziale dolcezza si consuma poi in un finale assai luppolato. Gentse Strop deve il suo nome ai fieri Gentenaars', i cittadini di Gand, soprannominati i "portatori del cappio".



Eccezionale come aperitivo, da abbinare a preparazioni leggere come carni bianche, verdure grigliate o al vapore, formaggi freschi e molli, insaccati.

BIONDA	ALTA FERMENTAZIONE
DOPPIO MALTO	ALC. 6,9%
BOTTIGLIA cl.33 e cl.75	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## SLOEBER

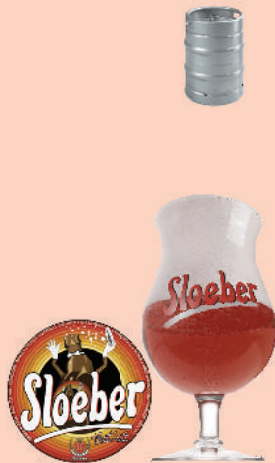


Birra dal color ambrato limpido con una schiuma sottile. Rilascia aromi leggermente fruttati e delicati. Al gusto si avvertono delle note dolci che si esauriscono in un retrogusto amaro.



Si abbina perfettamente con carni rosse, primi piatti piccanti e saporiti e formaggi. Un appuntamento immancabile, specialmente se accompagnata con sughi di carne o con formaggi freschi.

ROSSA	ALTA FERMENTAZIONE
DOPPIO MALTO	ALC. 7,5%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## REBELSE STROP



Birra di carattere, con un particolare tipo di lievito che fa sì che la birra continui a evolversi nel tempo. Grazie anche alla tecnica della luppolatura a secco, in cui il luppolo viene aggiunto solo nella fase di fermentazione, la birra ottiene un aroma delizioso ed un gusto eccezionale.



Birra perfetta con formaggio, volatili, coniglio.

BIONDA DOPPIO MALTO	ALTA FERMENTAZIONE
ALE	ALC. 6,9%
BOTTIGLIA cl.33	
Dolce	Amaro



## SLOEBER IPA



Questa birra contiene quattro tipi di luppolo: Magnum Citra, Amarillo e Simcoe. Il risultato una birra rinfrescante, dal gusto amaro di luppolo e con un aroma fruttato, estremamente accessibile.



Si abbina a tutti i piatti speziati.

ROSSA AMBRATA	ALTA FERMENTAZIONE
IPA	ALC. 7,5%
BOTTIGLIA cl.33	FUSTO LT.20
Dolce	Amaro



## SLOEBER



Fantastica Golden Ale belga rifermentata in bottiglia; caratterizzata da sentori olfattivi di malto e luppolo non troppo marcati, colpisce per il colore dorato e ambrato e per il gusto pieno di carattere, con note marcate di malto dolce e di arancio, che lasciano comunque sempre pulito il palato.



Ottima con primi piatti con ripieno di carne (ravioli, tortellini) anche in umido, ideale con formaggi freschi a pasta molle.

BIONDA	ALTA FERMENTAZIONE
DOPPIO MALTO	ALC. 7,5%
BOTTIGLIA cl.33	
Dolce	Amaro



## ADRIAEN BROUWER TRIPLE BIO



Birra biologica, ovvero tutti gli ingredienti usati per produrre questa birra sono coltivati con metodi biologici. Birra dall'aroma speziato e fruttato con leggere note di luppolo. Gusto piccante e robusto.



Perfetto l'abbinamento con carni bianche, pollame.

BIONDA	ALTA FERMENTAZIONE
BIO DOPPIO MALTO	ALC. 9%
BOTTIGLIA cl.33 e 75	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## ADRIAEN BROUWER OAKED BIO



Birra biologica ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia. Birra doppio malto, maturato su legno di whisky e sherry. Odore caldo e legnoso, seguito da un dolce sentore di frutta secca e caramello. Gusto in armonia con il finale morbido e vellutato del legno.



Ottima con stufati e dessert.

ROSSA SCURA	ALTA FERMENTAZIONE
BIO DOPPIO MALTO	ALC. 10%
BOTTIGLIA cl.33 e 75	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## ADRIAEN BROUWER AUDENAERDS BRUYN



Birra ambrata, al palato si presenta vellutata, con accenti fruttati e di luppolo. Gusto pieno, dall'impatto dolce, finisce per assumere una netta consistenza amara, in un mix che esalta le papille gustative di chiunque. Struttura complessa, rappresenta la secolare tipologia di birra locale della regione Nord delle Fiandre.



Si abbinna perfettamente con primi piatti rossi, a base di sughi di pomodoro. Ottimo l'abbinamento con le zuppe di cereali e legumi e con la frutta secca.

ROSSA SCURA	BASSA FERMENTAZIONE
ALE	ALC. 5%
	FUSTO lt.20
Dolce  Amaro	


## RAMON



Birra analcolica rinfrescante e particolare. Perfetta per sedare la sete dopo un impegno sportivo o semplicemente seduti all'aperto: l'inconfondibile gusto della birra, fresco e dissetante.



Adatta con antipasti freddi di pesce, fritti o verdure. Carni bianche di vario genere.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
ANALCOLICA	ALC. 0,3%
LATTINA cl.33	FUSTO lt.20
Dolce  Amaro	

## BIRRERIA Belgio



Nel 1850, si nota uno strano fermento sul tranquillo altopiano di Scourmont, nei pressi di Chimay. Infatti, alcuni monaci trappisti stanno facendo costruire un'abbazia cistercense. Nel 1862, producono per la prima volta la loro birra trappista, secondo l'antica tradizione monastica. Per questo, utilizzano l'acqua dolce del sottosuolo ed un processo naturale che prevede l'alta fermentazione, seguita dalla rifermentazione in bottiglia.


## CHIMAY DORÉE



Birra chiamata Dorée per il suo colore dorato, questa birra rinfrescante croccante porta un delizioso equilibrio di agrumi e spezie. Una schiuma bianca soffice rilascia gli aromi di frutta estiva seguita da freschezza al palato e termina con un pizzico di amarezza.



Perfetto l'abbinamento con i formaggi a pasta molle e non troppo grassi, piatti semplici e non elaborati, carni bianche, pesce.

BIONDA	ALTA FERMENTAZIONE
TRAPPISTA	ALC. 4,8%
BOTTIGLIA cl.33 e 75	FUSTO lt.20
Dolce  Amaro	


## CHIMAY ROUGE



Birra dal colore ramato e attraente. Schiuma cremosa, che emana un aroma fruttato di albicocca dato dal lievito. Il gusto percepito è un equilibrio che conferma le fragranti sfumature fruttate.



Ottima con formaggi a pasta dura, salumi affumicati, arrosti di vitello e grigliate di carne.

ROSSA	ALTA FERMENTAZIONE
TRAPPISTA	ALC. 7%
BOTTIGLIA cl.33 e 75	FUSTO lt.20
Dolce  Amaro	


## CHIMAY TRIPLE



Birra di color biondo ambrato, aspetto leggermente velato ed un gusto particolarmente raffinato caratterizzato dall'aroma che deriva da una gradevole combinazione di luppolo e lievito.



Perfetto l'abbinamento con i formaggi a pasta dura, carni bianche arrosto, gamberi e pesci in salsa.

BIONDA	ALTA FERMENTAZIONE
TRAPPISTA	ALC. 8%
BOTTIGLIA cl.33 e 75	FUSTO lt.20
Dolce  Amaro	


## CHIMAY BLUE



Birra scura, forte e ricca. Creata per l'invecchiamento, fino ad oltre dieci anni, che le dona dei gusti e sentori sempre diversi, morbida e fruttata fino a 5 anni, secca dopo 8.



Ottima con formaggi stagionati, carne rossa alla griglia, spezzatini, stufati e zuppe di cereali. Ideale anche con pralineria e dolci al cioccolato.

SCURA	ALTA FERMENTAZIONE
TRAPPISTA	ALC. 9%
BOTTIGLIA cl.33 - 75 e lt.1,5	FUSTO lt.20 (STAGIONALE)
Dolce  Amaro	

# BIRRERIA

## Gran Bretagna



La birreria "Burton Upon Trent" fu fondata nel 1834 da John Marston e da oltre 150 anni produce le storiche Ale inglesi. Nel 1890 vi fu una grande espansione degli edifici e degli impianti, e il birrifico ampliò la propria rete distributiva attraverso numerosissimi pub. Pochi anni dopo, nel 1898, il birrifico, in seguito alla fusione, si trasferì nel Birrifico Albion, dove opera tuttora. Tutte le birre prodotte dalla Marston's Brewery usano solo le migliori tecnologie per preservare le tecniche più tradizionali. Gli ingredienti sono invariati da decenni: solo acqua di fonte e varietà tradizionali di orzo e luppolo fornite ora come allora da medesimi produttori, conservando così la tradizione e la qualità di questo storico birrifico inglese.

### HOBGOBLIN IPA



Birra con un aroma esplosivo, tropicale e un'amarezza succosa unica. Dorata con leggera tonalità di rame.



Accompagna ottimamente carni rosse, zuppe di pesce, formaggi stagionati.

BIONDA AMBRATA	ALTA FERMENTAZIONE
IPA	ALC. 5%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



### HOBGOBLIN GOLD



Birra eccezionale che cattura l'essenza del personaggio Hobgoblin. La combinazione di quattro varietà di luppolo e un infuso di frumento e malto d'orzo, si traduce in una birra dorata, perfettamente bilanciata ma con una nota di luppolo consistente come un pugno. Il profumo ricorda gli agrumi profumati e uva spina selvatica della foresta.



Ideale con salsicce e purè, calamaro arrosto o polpo.

BIONDA	ALTA FERMENTAZIONE
ALE	ALC. 4,5%
BOTTIGLIA cl.50	
Dolce	Amaro



### HOBGOBLIN RUBY



Birra dal color rubino, corposa che offre un delizioso gusto di malto al caramello e cioccolato, equilibrato con una moderata amarezza e un carattere fruttato. Fatta in modo tradizionale, preparata con malti di cioccolato e una miscela di luppolo stiriano, Goldings e Fuggles.



Si abbina perfettamente ad hamburger, BBQ, carne di maiale, cioccolato fondente.

ROSSA SCURA	ALTA FERMENTAZIONE
ALE	ALC. 4,8%
BOTTIGLIA cl.50	
Dolce	Amaro



### WYCHWOOD KING GOBLIN



Birra artigianale fatta con malto al cioccolato e Crystal, tostati, con un'infusione tempestiva di luppoli Fuggles, Sovereign, Styrian e Cascade per produrre una birra ricca, piena, liscia e di eccezionale qualità e carattere. Viene prodotta solo quando c'è la luna piena.



Perfetta con carne alla griglia, filetto o roast beef con aceto balsamico, verdure al forno, zucchine ripiene con salsiccia ed erbe di campo.

ROSSA	ALTA FERMENTAZIONE
DOPPIO MALTO	ALC. 6,6%
BOTTIGLIA cl.50	
Dolce	Amaro



### GREENE KING LEVEL HEAD SESSION IPA



Level Head è semplicemente una session ipa perfettamente eseguita. L'aroma è luppolato, equilibrato tra note tropicali e di pompelmo, è un delizioso invito a mantenere una bevuta tranquilla e rilassata.



Ideale con insalate fresche, piatti a base di pollo, frutti di mare, cucina mexicana, formaggi.

BIONDA	ALTA FERMENTAZIONE
IPA	ALC. 4,0%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### GREENE KING HAZY DAY



Birra session IPA fruttata e morbida dal carattere "hazy" (torbido) con aromi di agrumi, arancia e frutta tropicale e un corpo suave e facile da bere.



Ottima con pesce e crostacei leggeri come branzino o scampi, burger e pollo alla griglia, e con piatti moderatamente speziati.

BIONDA	ALTA FERMENTAZIONE
SESSION IPA	ALC. 4,3%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## OLD SPECKLED HEN



Birra color rame, al naso note di malto e di caramello. Al gusto un'altra bella dose di malto, con note distintive di caramello bilanciate da un tocco di frutta matura. La birra più inglese che ci sia!! Birra premium n. 1 nel Regno Unito.



Ottima con carni arrosto, fish and chips, formaggi stagionati, zuppe e torte salate.

BIONDA AMBRATA	ALTA FERMENTAZIONE
PALE ALE	ALC. 4,8%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## BELHAVEN TWISTED THISTLE IPA



Il nome significa "Bella Baia". IPA di punta in stile americano. Birra audace, brillante e gustosa, l'aroma agrumato si sviluppa in un amaro succoso e goloso.



Perfetta con carni alla griglia, piatti piccanti, pizza, secondi di pesce, formaggi.

BIONDA	ALTA FERMENTAZIONE
IPA	ALC. 5,6%
	FUSTO lt.30
Dolce	Amaro



## BELHAVEN BELTER LAGER



Birra fresca e dissetante dal gusto morbido ed equilibrato. Si presenta con un colore dorato brillante e una schiuma leggera e cremosa. La delicata dolcezza del malto biscottato si sposa con il delicato aroma agrumato del luppolo, regalando un finale pulito e facile da bere.



Perfetta con pizza, burger classici, piatti di carne bianca allo spiedo o alla griglia.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
LAGER	ALC. 5,0%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## BELHAVEN SUPER STRONG LAGER



Birra dal gusto deciso e coinvolgente, il malto Pale gli conferisce un gusto dolce e biscottato, che la rende di facile beva nonostante faccia 8 gradi. Per bevitori forti come i forti guerrieri di Scozia!



Adatta a piatti non troppo saporiti, carni grigliate, arrosti semplici, formaggi semi stagionati.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
STRONG LAGER	ALC. 8,0%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## BELHAVEN DRAGON STRONG ALE



Birra dal gusto forte ed equilibrato. Il malto scuro conferisce aroma e sapore leggermente tostato. Lo zucchero di canna ed il caramello aggiungono ulteriore dolcezza. Questa birra è molto corposa, dolce e calda.



Ideale con carni rosse grigliate o in umido, formaggi stagionati, dolci al cioccolato fondente.

ROSSA	ALTA FERMENTAZIONE
STRONG ALE	ALC. 8,0%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## BELHAVEN BLACK STOUT



Birra N.1 delle Stout Scozzesi! Profonda, pulita, un corpo pieno, senza l'amaro che possiamo trovare in altre stout. Brassata con malto locale, i migliori luppoli e l'acqua fresca delle sorgenti della zona. Spillata a carbo/azoto.



Ideale con carne alla griglia o affumicata, selvaggina, piatti ricchi, formaggi stagionati, dolci con cioccolato o al caramello.

SCURA	ALTA FERMENTAZIONE
STOUT	ALC. 4,2%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



## CAMERONS IPA



Birra IPA classicamente inglese, dal colore biondo carico con qualche riflesso ramato. La schiuma è soffice e persistente, possiede un aroma erbaceo con un notevole sentore di luppolo, ben bilanciato a un chiaro profumo di malto d'orzo. Sapore chiaramente amaro e ben luppolato, e tuttavia piacevole.



ideale con formaggi, prosciutto dolce, pesce bianco e crostacei.

BIONDA AMBRATA	ALTA FERMENTAZIONE
IPA	ALC. 6,2%
	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



# BIRRERIA Gran Bretagna



Camerons è una delle più importanti birrerie private del Regno Unito con una significativa capacità produttiva. Il suo tratto distintivo è quello di saper coniugare la tradizione con l'innovazione: la gamma di birre prodotte spazia infatti da quelle classiche del proprio patrimonio storico a quelle dal gusto più vivace in sintonia con le nuove tendenze del consumo.

# BIRRERIA

## Irlanda



KINNEGAR

Kinnegar Brewing si trova nella parte più settentrionale della Rep. d' Irlanda dalla comprovata qualità e specializzazione nella produzione negli stili di tendenza al momento come le IPA in diverse declinazioni.

Una delle IPA più amate d'Irlanda.

### KINNEGAR SCRAGGY BAY



Una birra equilibrata, pulita e rinfrescante. Si distingue per un profilo dominato dal luppolo, che regala intensi aromi di pompelmo e pino, sostenuti da una base di malto che ricorda il biscotto. Al palato è scorrevole ma di carattere, con un'amarezza decisa e secca che pulisce la bocca, rendendola estremamente facile da bere nonostante la sua complessità aromatica.



Si sposa bene con pizza e burger saporiti, curry e piatti speziati, cibi piccanti, insalate e snack salati.



BIONDA	ALTA FERMENTAZIONE
IPA	ALC. 5,3%
LATTINA cl.44	FUSTO lt.15,3
Dolce	Amaro

### KINNEGAR CROSSROAD W. COAST



Birra che punta tutto sull'intensità. Si presenta con un colore dorato profondo, sprigionando un bouquet aromatico potente. Al naso è un'esplosione, accompagnata da sfumature tropicali e una nota erbacea molto fresca. Al palato, l'impatto è vigoroso. Il finale è estremamente secco, pulito e resinoso.



Si abbina bene a carni bianche alla griglia, piatti piccanti o speziati, pizza e verdure grigliate.



BIONDA	ALTA FERMENTAZIONE
IPA	ALC. 6,2%
LATTINA cl.44	FUSTO lt.15,3
Dolce	Amaro

### KINNEGAR THUMPER



Il gusto che lasciano i luppoli e gli aromi ispira il nome di questa Double Ipa. Thumper infatti significa qualcosa o qualcuno che fa un suono forte e ritmico. Malto pieno con pino resinoso ed agrumi.



Ottima con piatti speziati o piccanti, curry, tacos, pollo alla griglia o BBQ, burger robusti e formaggi stagionati.



BIONDA	ALTA FERMENTAZIONE
DOUBLE IPA	ALC. 7,8%
LATTINA cl.44	FUSTO lt.15,3
Dolce	Amaro

### KINNEGAR BIG BUNNY



Birra IPA torbida e vellutata che punta tutto sulla morbidezza e sull'esplosione fruttata. Il suo corpo cremoso e un'amarezza molto contenuta, lasciando spazio a intensi aromi tropicali di mango, ananas e pesca, è una birra succosa, profumatissima e dalla bevibilità ingannevole.



Perfetta con cibi speziati o piccanti, curry, tacos, pizza, verdure grigliate o piatti con agrumi, oltre a formaggi freschi o cremosi.



BIONDA	ALTA FERMENTAZIONE
IPA	ALC. 6%
LATTINA cl.44	FUSTO lt.15,3
Dolce	Amaro

### KINNEGAR FLYING SAUCER



Birra ricca e corposa, con una piacevole sensazione al palato e un profilo di malti tostati perfettamente equilibrato. Si presenta con un colore nero impenetrabile e una schiuma color cappuccino, sprigionando al naso un bouquet complesso. Al palato è piena e strutturata.



Si abbina bene a carni grigliate o brasate, stufati ricchi, formaggi stagionati, e dessert al cioccolato fondente.



SCURA	ALTA FERMENTAZIONE
STOUT	ALC. 6,5%
LATTINA cl.44	FUSTO lt.15,3
Dolce	Amaro

# BIRRERIA PRIMATOR

## Repubblica Ceca

Fondato nel 1872 a Náchod, il birrifico ceco Primator coniuga una solida tradizione ultracentenaria con una forte spinta all'innovazione tecnologica. Utilizzando esclusivamente ingredienti autoctoni di alta qualità, i suoi maestri birrai realizzano un portfolio ampio e pluripremiato a livello internazionale. Oggi l'azienda è un simbolo dell'eccellenza birraria della Repubblica Ceca, esportando con successo la propria vasta gamma in ben 30 Paesi.

### PRIMATOR PREMIUM LAGER

Il best seller di Primator, apprezzato dai clienti in più di 30 paesi. Un capolavoro di birra artigianale basato sulla selezione delle migliori materie prime. La fermentazione in vasca aperta e la maturazione nelle cantine, elementi tipici dello stile birraio Ceco, creano un'esperienza gustativa indimenticabile.

Ottima con antipasti di verdure, frittate, torte salate. Primi piatti, carni bianche.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
LAGER	ALC. 5%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### PRIMATOR MOTHER IN LAW

Combina due stili di birra: Lager e IPA. Una lager dove il luppolo Ceco è usato dalla birreria con una tecnica di luppolatura a freddo. Questa birra non filtrata e incredibilmente beverina ha una bella tonalità oro-rame, una schiuma ricca e un inconfondibile sapore del luppolo americano.

Accompagna bene arrostiti, hamburger e insalate di pollo.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
INDIA PALE LAGER	ALC. 4,7%
BOTTIGLIA/LATTINA cl.50	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### PRIMATOR STOUT

Una sofisticata combinazione di 6 tipi di malto va a creare questa birra scura di stile irlandese. L'intenso aroma di frutta secca, cioccolato e caramello si combina e si contraddice al gusto crudo del malto e dell'avena con una schiuma morbida e densa.

Si abbina ad arrostiti, salsicce, budini al cioccolato e crostate di frutta.

SCURA	ALTA FERMENTAZIONE
STOUT	ALC. 4,7%
BOTTIGLIA cl.50	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### PRIMATOR LEZAK 11

Un'esperienza di birra genuina, che ti ricorda ad ogni sorso perchè la lager Ceca ha conquistato il mondo. Sapore pieno, colore dorato, schiuma densa e l'amarezza definita, ti fa venire voglia di assaggiarla ripetutamente.

Adatta a piatti leggeri e non troppo elaborati. Si abbina a stuzzichini con piatti a base di pesce e carni bianche.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
PILS	ALC. 4,7%
LATTINA cl.50	FUSTO lt.20
Dolce	Amaro



### PRIMATOR IPA

Le sei varietà di luppolo utilizzate in questa birra creano un profilo aromatico unico. In apertura si ha un sentore di amaro intenso, i toni di frutta tropicale, resine aromatiche e agrumi appaiono gradualmente. La birra si completa dopo averla sorseggiata e apre una varietà di diversi sapori e profumi.

Ideale con carni rosse, zuppe di pesce, formaggi stagionati.

BIONDA DOPPIO MALTO	ALTA FERMENTAZIONE
IPA	ALC. 6,5%
BOTTIGLIA cl.50	
Dolce	Amaro



### PRIMATOR MOTHER IN LAW FREE E POMELO

PRIMATOR MOTHER IN LAW FREE: birra analcolica prodotta tramite fermentazione completa e successiva rimozione dell'alcohol. Conserva aromi e sapori, molto più piacevole delle 0.0.

PRIMATOR POMELO: bevanda rinfrescante e versatile, perfetta come bevanda nei periodi caldi.

Ideali per fritti e piatti speziati (Free) oppure insalate, pesce e dolci (Pomelo).

BIONDA	
ANALCOLICHE	ALC. 0,5% e ALC. 0,3%
LATTINA cl.50	
Dolce	Amaro



### PRIMATOR JARNÍ

Birra in edizione limitata. Birra chiara a bassa fermentazione dal caratteristico colore verde-oro frizzante, con un delicato sapore amaro-maltato mescolato con malto verde.

Si abbina con formaggi, salumi, carni bianche, insalate, pesce alla griglia, antipasti.

BIONDA VERDE-ORO	BASSA FERMENTAZIONE
PREMIUM PILS (STAGIONALE)	ALC. 5,0%
Dolce	Amaro



# BIRRERIA Italia

**L'ITALICA**  
BIRRA ITALIANA

Sebbene l'Italia resti legata al vino e registri consumi pro capite bassi, l'interesse per la birra è in forte crescita, specie tra giovani e donne. Il mercato italiano non punta sulla quantità, ma si distingue nel panorama europeo per l'elevata qualità e varietà dell'offerta.

## L'ITALICA



Birra premium dal gusto ricco e pieno, prodotta come una "puro malto", ossia con solo malto d'orzo della Pianura Padana, luppolo, lievito autoctono e acqua purissima delle Alpi seguendo la ricetta tedesca della "legge di purezza" con solo malto d'orzo, luppolo, lievito e acqua. Ha un sapore pieno e pulito e un amaro moderato e invitante.



Adatta a piatti leggeri. Ideale come aperitivo, con stuzzichini, antipasti leggeri di pesce, con primi piatti delicati, bolliti di carne e pesce, formaggi.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
LAGER	ALC. 5%
BOTTIGLIA cl.33 e 66	FUSTO lt.20 e lt.30
Dolce	Amaro



## L'ITALICA ROSSA 8.0



Birra doppio malto di bassa fermentazione con schiuma abbondante e persistente, dal colore rosso scuro, corpo strutturato, amaro e percettibile ed equilibrio gustativo intenso e maltato con toni speziati.



Ottima se servita fredda, accompagnata con carni rosse, formaggi e con i dolci al cacao.

ROSSA DOPPIO MALTO	BASSA FERMENTAZIONE
STRONG	ALC. 8%
BOTTIGLIA cl.33	
Dolce	Amaro



## L'ITALICA CRAFT SELECTION DORATA



Birra Craft di bassa fermentazione chiara in stile HELLES, non filtrata e non pastorizzata. Gusto morbido leggermente amaro, con grande equilibrio tra note maltate.



Ideale per accompagnare primi piatti ricchi, carni bianche saporite e formaggi a media stagionatura.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
HELL	ALC. 4,7%
BOTTIGLIA cl.33	FUSTO lt.15,3
Dolce	Amaro



## L'ITALICA CRAFT SELECTION SELVAGGIA



Birra Craft di alta fermentazione in stile WEST COAST IPA, non filtrata e non pastorizzata. Dorata pallida, profuma di frutta tropicale, pompelmo, mango e papaya.



Ideale con carni rosse alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati e piatti ricchi con sughi di carne o funghi.

BIONDA	BASSA FERMENTAZIONE
IPA	ALC. 5,2%
BOTTIGLIA cl.33	FUSTO lt.15,3
Dolce	Amaro



## L'ITALICA CRAFT SELECTION RUBINA



Birra Craft di bassa fermentazione ambrata in stile BOCK, non filtrata e non pastorizzata. Gusto morbido leggermente amaro, con grande equilibrio tra intense note maltate (crosta di pane, miele diiglio, toffee) e note di frutta rossa (uva, fragole, amarena).



Ideale con carni rosse alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati e piatti dai sapori decisi e strutturati.

ROSSA	BASSA FERMENTAZIONE
BOCK	ALC. 6,3%
BOTTIGLIA cl.33	FUSTO lt.15,3
Dolce	Amaro



## L'ITALICA CRAFT SELECTION - LE STAGIONALI



**BREZZA**, una SESSION IPA dal sorso facile e piacevole, texture morbida e avvolgente conducono a un finale persistente.

**MAREA - BLANCHE**, un interessante scambio tra sentori agrumati, una leggera speziatura di coriandolo e il carattere fragrante del lievito Blanche.

**QUERCIA - DOUBLE IPA**, con sentori di pompelmo e frutta tropicale. In bocca è calda e piuttosto corposa, decisamente amara ma equilibrata.

**AURORA**, Interpretazione di una TRIPLE belga. Di colore dorato intenso, ha profumi di frutta e zucchero candito. Una birra forte e strutturata.



BIONDA RAMATA  
STAGIONARE (Marzo-Maggio)  
ALC. 4,7%

BIONDA  
STAGIONARE (Giugno-Agosto)  
ALC. 4%

BIONDA INTENSA  
STAGIONARE (Settembre-Novembre)  
ALC. 7,6%

BIONDA  
STAGIONARE (Dicembre-Febraio)  
ALC. 8%

# Bollicine

La leggenda vuole che il progenitore dello spumante, lo Champagne, nasca in Francia nell'abbazia di Hautvillers ad opera del frate Dom Pierre Pérignon nel XVII secolo. Da tali luoghi Betti ha intrapreso il lungo viaggio che porta alla conoscenza di questo meraviglioso perlage, toccando il Trentino e la Franciacorta, che hanno portato lustro e qualità agli spumanti italiani e che nulla hanno da invidiare ai cugini francesi.





In Veneto il vino che spicca è un metodo Charmat proveniente dalle zone di Conegliano e Valdobbiadene dove viene prodotto il Prosecco, ormai entrato in maniera preponderante nel consumo degli italiani. Osservare, percepire, mescolare e odorare, assaporare e poi godere di un buon vino. I vini sono un'esperienza per gli intenditori, fanno allegria per i conviviali, sono emozione per i riflessivi. I vini selezionati da Betti sono la risposta a chi vuole soddisfare i propri clienti. Perché la vita è troppo breve per bere del vino cattivo!



# Vini di Prestigio

Il termine "Vino" prende origine dalla parola sanscrita vena (amare) da cui derivano anche i termini Venus e Venere. Betti con la sua selezione offre la possibilità di "amare" questo prestigioso nettare dedicando buona parte degli investimenti alla ricerca e all'arricchimento di etichette di prestigio. Il Piemonte, le suggestive colline del Chianti, i rigogliosi paesaggi della Borgogna, hanno fatto da sfondo alla costante ricerca di qualità che ha sempre contraddistinto Betti, il cui obiettivo è portare nelle proprie cantine prodotti che aiuteranno a creare una prestigiosa carta dei vini per il Vostro locale.





# Distillati

Anche i distillati, e i liquori più in generale, hanno subito un cambiamento nel posizionamento dell'immagine e dei valori associati al prodotto.

A questo proposito Betti offre prodotti esclusivi oltre ad una serie di servizi mirati.



# Acqua e Bibite

Dalle montagne più alte, l'acqua più pura, dissetante e gradevole che si può trovare in tutti i formati utili alla ristorazione. Succhi a base di frutta concentrata, senza zuccheri aggiunti, dai classici ai Selezionati Biologici di alta gamma.

Soft-drink innovativi per cocktail perfetti. Tutto e molto altro selezionato da Betti.

**MOVIDA**  
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI\*



NATURAL DRINK  
**ERMAN'S**



**Betti e C. srl**



**Assistenza:**

Tel. 0363 979259 - [assistenza@betti.net](mailto:assistenza@betti.net)

**Ordini:**

Tel. 0363 979378 - [ordini@betti.net](mailto:ordini@betti.net)

Via Roverselli, 2 - 24050 CIVIDATE AL PIANO (BG)  
Tel. 0363 97008 - [betti@betti.net](mailto:betti@betti.net) - [www.betti.net](http://www.betti.net)

V.26



#BEREBETTI

