

Le Buone Birre **ORIGINALI della GERMANIA**

FALKENTURM

Le Buone Birre tedesche van S qui Momento



Le Buone Birre ORIGINALI della GERMANIA

FALKENTURM



Premium Pils

COMMENTI GENERALI:

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.

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Weismainer Pils-Bräu Weismain (D)
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Premium
Cat. Legale	: Speciale
Stile	: Pils
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Chiaro
Gradi alcol	: 4,8 % vol.
Confezioni	: Fusti lt. 15,3 e lt. 20
Sat. In fusto gr./lt.	: 5,2

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Fine, compatta e persistente
Aspetto	: Limpido
Colore	: Paglierino
Intensità olfattiva	: Molto elevata
Finezza olfattiva	: Attraente
Frizzantezza	: Moderata
Corpo	: Rotondo
Amaro	: Accentuato ma piacevole
Equilibrio gustativo	: Notevole
Ricchezza retrolfat.	: Articolata
Persistenza retrolfat.a	: Notevole
Temperatura di servizio	: 7 °C



Export

COMMENTI GENERALI:

Birra speciale, straordinariamente bilanciata, in cui si distinguono sentori di lieviti, di luppolo e di orzo maltato in grande equilibrio tra loro. Facile da bere anche per i palati più esigenti.

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Weismainer Pils-Bräu Weismain (D)
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Premium
Cat. Legale	: Speciale
Stile	: Export
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Chiaro, dorato
Gradi alcol	: 4,8 % vol.
Confezioni	: Fusti lt. 20
Sat. In fusto gr./lt.	: 5,2

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Persistente e aderente
Aspetto	: Brillante
Colore	: Paglierino scarico
Intensità olfattiva	: Elevata
Finezza olfattiva	: Attraente
Frizzantezza	: Moderata
Corpo	: Rotondo
Amaro	: Moderato
Equilibrio gustativo	: Notevole
Ricchezza retrolfat.	: Articolata
Persistenza retrolfat.a	: Elevata
Temperatura di servizio	: 7 °C



Bock Rossa

COMMENTI GENERALI:

Birra da intenditori, rossa e corposa, quasi abboccata e tuttavia elegante finemente luppolata e quasi vinoso. Da accompagnarsi splendidamente anche a piatti robusti e ricchi.

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Weismainer Pils-Bräu Weismain (D)
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Specialità
Cat. Legale	: Doppio malto
Stile	: Bock
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Rossa
Gradi alcol	: 7,2 % vol.
Confezioni	: Fusti lt. 15,3
Sat. In fusto gr./lt.	: 5,2

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Persistente e aderente
Aspetto	: Scuro, corposo
Colore	: Rosso scuro con riflessi rubino
Intensità olfattiva	: Elevata, con sentori di malto
Finezza olfattiva	: Notevole
Frizzantezza	: Attraente
Corpo	: Robusto e pieno
Amaro	: Finemente luppolato, abboccato
Equilibrio gustativo	: Accentuato
Ricchezza retrolfat.	: Notevole
Persistenza retrolfat.a	: Articolata
Temperatura di servizio	: 7 - 8 °C

Le Birre dal CARATTERE FORTE



officinascomunicazione.it



Le Pure Birre dal Forte Carattere

Le Birre dal CARATTERE FORTE



Original Export

COMMENTI GENERALI:

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

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Privat Brauerei Bischoff Winnweiler (D)
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Superpremium
Cat. Legale	: Speciale
Stile	: Export
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Chiaro
Gradi alcol	: 5,2 % vol.
Confezioni	: Fusti lt. 20
Sat. In fusto gr./lt.	: 5,0

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Fine e aderente
Aspetto	: Limpido
Colore	: Oro scarico
Intensità olfattiva	: Elevata
Finezza olfattiva	: Gradevole
Frizzantezza	: Moderata
Corpo	: Rotondo
Amaro	: Percettibile
Equilibrio gustativo	: Orientato all'amabile
Ricchezza retrolfat.	: Notevole
Persistenza retrolfat.a	: Lunga
Temperatura di servizio	: 7 °C



Alt Dunkel

COMMENTI GENERALI:

Birra rossa di base Export, tendente all'abboccato con un amaro fine e poco pronunciato e una tipica nota aromatica di malto tostato. Il colore rosso rubino scuro e il grado alcolico non accentuato ne fanno una possibile alternativa alla Export chiara, anche grazie alla sua percettibile nota aromatica di fondo.

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Weismainer Pils-Bräu Weismain (D)
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Specialità
Cat. Legale	: Speciale
Stile	: Export scura
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Rosso scuro
Gradi alcol	: 5,1 % vol.
Confezioni	: Fusti lt. 15,3
Sat. In fusto gr./lt.	: 5,2

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Aderente, persistente
Aspetto	: Scuro, corposo
Colore	: Rosso intenso con riflessi rubino
Intensità olfattiva	: Maltata e aromatica
Finezza olfattiva	: Gradevole
Frizzantezza	: Moderata
Corpo	: Leggero
Amaro	: Equilibrato
Equilibrio gustativo	: Orientato all'aromatico
Ricchezza retrolfat.	: Articolata
Persistenza retrolfat.a	: Lunga
Temperatura di servizio	: 7 - 8 °C



Doppio Malto

COMMENTI GENERALI:

Birra assai forte e complessa. Tipologia classica da meditazione, in cui le sensazioni gustative dolci vengono contrapposte a un fine sentore di luppolo che la rende tuttavia elegante. Da accompagnarsi a diversi piatti ben strutturati dal carattere forte.

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Weismainer Pils-Bräu Weismain (D)
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Specialità
Cat. Legale	: Doppio malto
Stile	: Bock
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Chiaro
Gradi alcol	: 7,2 % vol.
Confezioni	: Fusti lt. 15,3
Sat. In fusto gr./lt.	: 5,2

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Fine, persistente
Aspetto	: Limpido
Colore	: Oro scarico
Intensità olfattiva	: Elevata
Finezza olfattiva	: Attraente e ricca
Frizzantezza	: Equilibrata
Corpo	: Strutturato, quasi vinoso
Amaro	: Percettibile
Equilibrio gustativo	: Notevole
Ricchezza retrolfat.	: Articolata
Persistenza retrolfat.a	: Articolata, lunga
Temperatura di servizio	: 7 - 8 °C



Le Birre dal CARATTERE FORTE

SAN GEMINIANO
servizi
HORECA



Le buone birre tedesche per ogni momento

Le Birre dal CARATTERE FORTE



Speciale Export

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Oettinger Brauerei Gotha (D)
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Export
Cat. Legale	: Export
Stile	: Lager
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Chiaro
Gradi alcol	: 4,5 % vol.
Confezioni	: Lattina cl. 33

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Fine e aderente
Aspetto	: Limpido
Colore	: Oro scarico
Intensità olfattiva	: Elevata
Finezza olfattiva	: Gradevole
Frizzantezza	: Giusta
Corpo	: Rotondo
Amaro	: Equilibrato
Equilibrio gustativo	: Orientato all'amabile
Ricchezza retrolfat.	: Notevole
Persistenza retrolfat.a	: Lunga
Temperatura di servizio	: 7 °C

COMMENTI GENERALI:

Pura birra tedesca è prodotta secondo il metodo di purezza della Reinheitsgebot (Legge di Purezza) utilizzando solo malto d'orzo, luppoli selezionati e acqua pura.



Birra Hefeweizen

NATURALMENTE buona

SAN GEMINIANO
servizi
HORECA

naturalmente buona





Birra Hefeweizen

NATURALMENTE buona



SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Weismainer Pils-Bräu Weismain (D)
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Specialità
Cat. Legale	: Speciale
Stile	: Hefeweizen
Fermentazione	: Alta
Tipologia colore	: Chiaro
Gradi alcol	: 5,2 % vol.
Confezioni	: Fusti lt. 15,30 Bt. cl. 50
Sat. In fusto gr./lt.	: 5,6

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Compatta, persistente e aderente
Aspetto	: Tipicamente velato
Colore	: Paglierino carico
Intensità olfattiva	: Elevata con sentori di frutta
Finezza olfattiva	: Attraente, elegante
Frizzantezza	: Decisa e morbida
Corpo	: Strutturato
Amaro	: Appena percettibile
Equilibrio gustativo	: Con tipico tono agrodolce
Ricchezza retrolfat.	: Articolata
Persistenza retrolfat.a	: Lunga
Temperatura di servizio	: 6 - 7 °C

COMMENTI GENERALI:

Birra tipicamente Bavarese, ad alta fermentazione e naturalmente torbida e ricca di lieviti preziosi, notevolmente frizzante per natura e proprio per questo rinfrescante e dissetante. Prodotta con la classica ricetta a base di orzo e frumento, non troppo alcolica, ha un carattere fresco e fruttato, in particolare con eco di banana che la rende piacevole e adatta a qualsiasi momento della giornata. Può essere abbinata a piatti tipici e strutturati come a piatti tradizionali o a dolci tipici anche corposi. Può anche essere bevuta al mattino come bevanda ricostituente e rinfrescante, specie nei mesi caldi.

SUGGERIMENTO: girare spesso il fusto rovesciandolo, trattandosi di una birra velata e non filtrata, in cui i lieviti tendono a deprimersi sul fondo. Raccomandiamo di non servirla con il limone, che rovinerebbe il gusto della birra.



Lupor Keller
la NATURALE non FILTRATA

originale
TEDESCA

Pure & Forte Carattere



Lupor Keller

la NATURALE non FILTRATA



La naturale non filtrata
ORIGINALE TEDESCA

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Weismainer Pils-Bräu Weismain (D)
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Specialità
Cat. Legale	: Speciale
Stile	: Keller (naturale non filtrata)
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Giallo oro non filtrato
Gradi alcol	: 5,0 % vol.
Confezioni	: Fusti lt. 15,3
Sat. In fusto gr./lt.	: 5,2

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Compatta e cremosa
Aspetto	: Opalescente, velato
Colore	: Ambrato
Intensità olfattiva	: Elevata, con sentore di fiori di luppolo
Finezza olfattiva	: Attraente
Frizzantezza	: Buona
Corpo	: Rotondo, ricco e maltato
Amaro	: Equilibrato
Equilibrio gustativo	: Ricco e attraente
Ricchezza retrolfat.	: Articolata
Persistenza retrolfat.a	: Lunga
Temperatura di servizio	: 7 - 8 °C

COMMENTI GENERALI:

Il marchio della Birra Naturale Non Filtrata Tedesca. Il nome riprende due delle materie prime della birra, il Luppolo e l'orzo, che si fondono insieme formando la parola LUPOR.

È una birra NATURALE NON FILTRATA, che contiene tutto il sapore e i profumi di un prodotto autentico, prima della filtrazione e della pastorizzazione. È una birra tedesca, quindi prodotta seguendo tutte le regole della cosiddetta Reinheitsgebot, la Legge di Purezza, che prevede l'utilizzo di sola acqua, malto d'orzo, luppolo e lieviti selezionati. In tedesco questa birra è chiamata anche "Keller" (alla lettera: cantina) o anche "naturalmente torbida", per il caratteristico aspetto opalescente pre-filtrazione. È una birra dall'aroma molto complesso nel quale sono percepibili note fruttate amabili, speziate da un misto di più tipi di malto e lieviti. Piacevolissima per gli amatori delle grandi birre, nel finale presenta una leggera nota erbacea. Servire fresca ma non troppo fredda.

SUGGERIMENTO: girare spesso il fusto, dall'alto in basso e viceversa, trattandosi di una birra non filtrata i cui lieviti in sospensione tendono a sedimentarsi. Prima di attaccarla all'impianto è necessario girare il fusto dall'alto in basso per almeno due volte.

Per l'esercente: tenete i fusti di riserva in cella o in magazzino sempre girati a testa in giù, per facilitare l'operazione preparativa di girare il fusto.



Dalla tradizione della **CAMPAGNA BAVARESE**



Dalla tradizione della CAMPAGNA BAVARESE



Landbier

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Pyraser Brauerei Pyras (D)
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Export
Cat. Legale	: Speciale
Stile	: Export
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Chiaro
Gradi alcol	: 5,4 % vol.
Confezioni	: Fusto Lt. 20
Sat. In fusto gr./lt.	: 4,9

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Leggera, con aroma di malto speziato, fine
Aspetto	: Limpido
Colore	: Luminoso color oro, brillante
Intensità olfattiva	: Intensa
Finezza olfattiva	: Attraente
Frizzantezza	: Moderata
Corpo	: Maltato e rotondo
Amaro	: Moderato
Equilibrio gustativo	: Notevole
Ricchezza retrolfat.	: Articolata
Persistenza retrolfat.a	: Notevole
Temperatura di servizio	: 7 °C

COMMENTI GENERALI:

È una chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. Il nome tedesco "Landbier" significa "birra del territorio locale", prodotta nella la Franconia, regione nord della Baviera, e autenticamente legata a quel territorio e alla sua tradizione. È sostanzialmente sinonimo di Export, ossia una birra maltata e rotonda.



l'ARTE delle BIRRE ARTIGIANALI del BELGIO

Belgica Double Brune

COMMENTI GENERALI:

È una birra speciale, dalla densità pronunciata e dal particolare corpo. Al palato evoca sentori di liquirizia nascosti però da una punta di amaro. Il gusto rotondo è naturalmente conferito dalla

presenza del malto tostato, senza però eccedere. È una birra di carattere ma con un retrogusto moderato, che non stanca e si fa apprezzare per le sue caratteristiche.



SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Brouwerij L. Huyghe
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Specialità Superpremium
Cat. Legale	: Doppio malto
Stile	: Abbazia
Fermentazione	: Alta
Tipologia colore	: Bruno
Gradi alcol	: 7,3 % vol.
Gradi plato	: 15,8
Confezioni	: Fusti lt. 15,30
Sat. in fusto Co2 gr.l	: 5,0

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Fine, densa e persistente
Aspetto	: Limpido
Colore	: Tonaca di frate
Intensità olfattiva	: Molto elevata
Finezza olfattiva	: Attraente
Frizzantezza	: Moderata
Corpo	: Particolare
Amaro	: Leggero
Equilibrio gustativo	: Notevole
Ricchezza retrolfat.	: Ampia
Persistenza retrolfat.a	: Moderata
Temperatura di servizio	: 8 °C

Belgica Triple Blonde

COMMENTI GENERALI:

Le qualità di questa birra bionda, perfetta, sono esaltate dagli ingredienti con cui è prodotta: un luppolo eccezionale e vari 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 Belgica Triple Blonde è la massima espressione di una birra forte chiara.



SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Brouwerij L. Huyghe
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Specialità Superpremium
Cat. Legale	: Doppio malto
Stile	: Abbazia
Fermentazione	: Alta
Tipologia colore	: Chiaro, color pesca
Gradi alcol	: 8,5 % vol.
Gradi plato	: 16,1
Confezioni	: Fusti lt. 15,30
Sat. in fusto Co2 gr.l	: 5,0

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Compatta, fine e persistente
Aspetto	: Limpido
Colore	: Giallo paglierino
Intensità olfattiva	: Molto elevata
Finezza olfattiva	: Elegante
Frizzantezza	: Media
Corpo	: Rotondo
Amaro	: Leggero
Equilibrio gustativo	: Particolare
Ricchezza retrolfat.	: Elevata
Persistenza retrolfat.a	: Lunga
Temperatura di servizio	: 8 - 9 °C

Belgica Triple Rouge

COMMENTI GENERALI:

Birra dall'approccio coinvolgente e caloroso. A prima vista nasconde la sua finezza con una gamma di diversi sapori. È percepibile l'aggiunta di un leggero tono zuccherato, coperto, però,

da un accento più amaro non persistente, e in seguito da una sensazione curiosa di freschezza sulla lingua. Al palato risulta leggermente pepata. Questa birra si apprezza già dal primo sorso, ma fedeltà al secondo. Visto il suo alto contenuto alcolico, richiede un consumo responsabile.



SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Brouwerij L. Huyghe
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Specialità Superpremium
Cat. Legale	: Doppio malto
Stile	: Triple
Fermentazione	: Alta
Tipologia colore	: Rosso
Gradi alcol	: 10 % vol.
Gradi plato	: 20
Confezioni	: Fusti lt. 15,30
Sat. in fusto Co2 gr.l	: 5,0 - 5,2

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Fine, compatta cremosa, persistente
Aspetto	: Velato
Colore	: Rosso, ambrato carico
Intensità olfattiva	: Elevata
Finezza olfattiva	: Attraente e intrigante
Frizzantezza	: Moderata
Corpo	: Rotondo, strutturato
Amaro	: Morbido
Equilibrio gustativo	: Notevole
Ricchezza retrolfat.	: Ampia, particolare
Persistenza retrolfat.a	: Morbida e lunga
Temperatura di servizio	: 8 - 9 °C

L'ARTE delle BIRRE ARTIGIANALI del BELGIO



Wieze Pils

COMMENTI GENERALI:



È una birra dal sapore puro, in cui il gusto del malto chiaro è fortemente accentuato; si distingue per l'equilibrio dell'amaro e per la sua facilità di consumo. È una birra, infatti, di grande equilibrio

che si abbina bene a alla gastronomia tradizionale; ideale anche come aperitivo, si può bere in qualsiasi momento da soli o in compagnia. Si consiglia di consumarla a temperatura molto fresca.

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Brouwerij L. Huyghe
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Premium
Cat. Legale	: Speciale
Stile	: Pils
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Chiaro
Gradi alcol	: 5 % vol.
Gradi plato	: 11,70
Confezioni	: Fusti lt. 20
Sat. in fusto Co2 gr.l	: 4,8

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Compatta, fine persistente
Aspetto	: Brillante
Colore	: Giallo paglierino carico
Intensità olfattiva	: Luppolato, particolare
Finezza olfattiva	: Elevata
Frizzantezza	: Moderata
Corpo	: Leggero
Amaro	: Moderato
Equilibrio gustativo	: Giusto
Ricchezza retrolfat.	: Molto buona
Persistenza retrolfat.a	: Ampia
Temperatura di servizio	: 4 °C

Wieze Blanche

COMMENTI GENERALI:



Questa Blanche differisce leggermente dalle altre per il suo sapore, principalmente perché 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 Curaçao e la classica sensazione di amaro tipica della buccia di arancio. Il sapore è speziato. Totalmente priva di punte di acidità, questa Blanche è assolutamente unica e dalle doti rinfrescanti. Il suo colore è particolarmente indicativo, poiché la birra è molto chiara ma comunque torbida.

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Brouwerij L. Huyghe
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Specialità
Cat. Legale	: Speciale
Stile	: Blanche
Fermentazione	: Alta
Tipologia colore	: Chiaro
Gradi alcol	: 4,8 % vol.
Gradi plato	: 11,3
Confezioni	: Fusti lt. 20
Sat. in fusto Co2 gr.l	: 4,8

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Compatta, aderente e persistente
Aspetto	: Opalescente
Colore	: Giallino torbido
Intensità olfattiva	: Molto elevata e aromatizzata
Finezza olfattiva	: Elegante
Frizzantezza	: Moderata
Corpo	: Leggero
Amaro	: Assente
Equilibrio gustativo	: Particolare
Ricchezza retrolfat.	: Notevole
Persistenza retrolfat.a	: Ampia
Temperatura di servizio	: 4 °C

Wieze Rouge

COMMENTI GENERALI:



Birra di stile Abbazia che al palato risulta particolarmente delicata e lascia trasparire una punta d'acidità molto piacevole e sempre discreta, che non va ad alterare il suo gusto amarognolo,

altrettanto contenuto. È possibile percepire un lieve profumo di caramello affumicato. Birra non troppo impegnativa, che si può degustare in qualsiasi momento della giornata; si accompagna bene a piatti dolci e grassi.

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Brouwerij L. Huyghe
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Specialità
Cat. Legale	: Doppio malto
Stile	: Abbazia
Fermentazione	: Alta
Tipologia colore	: Rossa
Gradi alcol	: 7 % vol.
Gradi plato	: 15,80
Confezioni	: Fusti lt. 15,30
Sat. in fusto Co2 gr.l	: 4,8

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Compatta, fine e persistente
Aspetto	: Limpido
Colore	: Rosso medio
Intensità olfattiva	: Molto elevata
Finezza olfattiva	: Elegante
Frizzantezza	: Moderata
Corpo	: Morbido
Amaro	: Leggero
Equilibrio gustativo	: Notevole
Ricchezza retrolfat.	: Articolata
Persistenza retrolfat.a	: Morbida e lunga
Temperatura di servizio	: 7 - 8 °C



Le Originali Birre INGLÈSI del KENT



Lager

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Shepherd Neame Faversham (Inghilterra)
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Superpremium
Cat. Legale	: Speciale
Stile	: Lager
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Chiaro
Gradi alcol	: 4,7 % vol.
Confezioni	: Fusti lt. 20
Sat. In fusto gr./lt.	: 4,7

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Aderente e persistente
Aspetto	: Limpido
Colore	: Paglierino con riflessi verdognoli
Intensità olfattiva	: Elevata
Finezza olfattiva	: Leggera
Frizzantezza	: Gradevole
Corpo	: Leggero e morbido
Amaro	: Percettibile
Equilibrio gustativo	: Giusto
Ricchezza retrolfat.	: Articolata
Persistenza retrolfat.a	: Medio lunga
Temperatura di servizio	: 7 °C

COMMENTI GENERALI:

È una birra lager tipica del Kent. Molto piacevole, facile da bere dal delicato sentore di luppolo fresco e miele. È ottima come aperitivo o per accompagnare cibi leggeri. È una birra non impegnativa che si può bere in qualunque momento ed occasione. Prodotta secondo una ricetta secolare del Kent dalla più vecchia birreria d'Inghilterra ancora in esercizio dalla sua fondazione nel 1698.



Super Strong

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Shepherd Neame Faversham (Inghilterra)
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Specialità
Cat. Legale	: Doppio Malto
Stile	: Strong
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Chiaro
Gradi alcol	: 9 % vol.
Confezioni	: Fusti lt. 20
Sat. In fusto gr./lt.	: 4,6 - 4,8

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Chiara, compatta, fine e persistente
Aspetto	: Limpido
Colore	: Paglierino con riflessi verdognoli
Intensità olfattiva	: Elevata e permanente
Finezza olfattiva	: Leggera
Frizzantezza	: Moderata
Corpo	: Robusto e strutturato
Amaro	: Leggero e moderato
Equilibrio gustativo	: Notevole
Ricchezza retrolfat.	: Molto buona e persistente
Persistenza retrolfat.a	: Elevata
Temperatura di servizio	: 8 °C

COMMENTI GENERALI:

È una birra chiara forte e corposa, dal colore giallo dell'orzo maturo, con una un cappello di schiuma pulita e compatta. Nel suo aroma si percepiscono sentori di ananas, frutti tropicali e vaniglia miscelati ad una facile dolcezza alcolica. Al palato si presenta come una lager dal sapore pieno, con sentori di ananas, mango e luppolo e un pizzico di peperoncino e noce moscata. Il retrogusto è pulito e secco; il gusto del malto e il suo punto di amaro vengono contrastati dalla sua dolce facilità nel bersi. Come abbinamenti ideali si consigliano risotti, carni bianche e dolci grassi.

Le Originali Birre INGLÈSI del KENT



Bitter Ale

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Shepherd Neame Faversham (Inghilterra)
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Specialità
Cat. Legale	: Premium
Stile	: Bitter ale
Fermentazione	: Alta
Tipologia colore	: Ambrato rosso
Gradi alcol	: 4,5 % vol.
Confezioni	: Fusti lt. 20 Bt. cl. 50
Sat. In fusto gr./lt.	: 3,2

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Fine e persistente
Aspetto	: Limpido
Colore	: Ambrato tendente al rosso
Intensità olfattiva	: Elevata
Finezza olfattiva	: Gradevole con retrogusto di luppolo fresco
Frizzantezza	: Moderata piacevole
Corpo	: Leggero e rotondo
Amaro	: Accentuato nel retrogusto
Equilibrio gustativo	: Ben bilanciato
Ricchezza retrolfat.	: Notevole
Persistenza retrolfat.a	: Medio lunga
Temperatura di servizio	: 8 - 9 °C

COMMENTI GENERALI:

È una birra di alta qualità, che si caratterizza per la sua elevata finezza. È ottenuta mediante l'alta fermentazione, riesce ad evocare sapori ed emozioni dell'antica tradizione inglese e a soddisfare pienamente colui che è alla ricerca di sensazioni legate alle usanze del luogo. Si distingue per i suoi caldi riflessi rossastri e per il gusto raffinato e morbido, ma contemporaneamente secco e abboccato al primo assaggio. Evidenzia una buona luppulatura in sede retrolfattiva. È molto piacevole, con sentori di luppolo fresco articolato da un'ampia varietà di gusti e sapori. Si può abbinare a molti piatti sia di carni bianche sia di carni rosse, si può bere a tutte le ore soprattutto in buona compagnia. Va servita rigorosamente nella tipica pinta inglese e spillata con schiuma per difendere la birra dal processo di ossidazione a contatto con l'aria.

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Shepherd Neame Faversham (Inghilterra)
Importata da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Specialità
Cat. Legale	: Doppio malto
Stile	: Strong ale
Fermentazione	: Alta
Tipologia colore	: Ambrata carica con riflessi scuri
Gradi alcol	: 6,5 % vol.
Confezioni	: Fusti lt. 20, Bt. cl. 50
Sat. In fusto gr./lt.	: 3,2

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Fine, compatta
Aspetto	: Limpido
Colore	: Ambrato con riflessi ramati
Intensità olfattiva	: Notevole
Finezza olfattiva	: Intensa e attraente
Frizzantezza	: Moderata e gradevole
Corpo	: Strutturato, rotondo
Amaro	: Percettibile, piacevole
Equilibrio gustativo	: Notevole, articolato
Ricchezza retrolfat.	: Articolata e ampia
Persistenza retrolfat.a	: Lunga e gradevole
Temperatura di servizio	: 9 - 10 °C

Strong Ale

COMMENTI GENERALI:

È una birra ambrata carica ad alta fermentazione adatta agli amanti delle Strong Ale, con un gusto pronunciato ma scorrevole che la rende molto piacevole al palato. Ha un retrogusto di miele leggermente amaro grazie al luppolo fresco proveniente dalle regioni del Kent. Ha un leggero sentore di caramello ed è molto articolata. È una birra che si può abbinare a molti piatti, anche importanti, o semplicemente da gustare in buona compagnia in pub e locali d'atmosfera. Dal tipico gusto anglosassone, è amata dai grandi estimatori delle Strong Ale ed è prodotta in tini di legno, come si faceva nei secoli passati, per conservarne gli antichi sapori originali.

100% birra ITALIANA



MIVA

l'italiana



ITALIANA



l'italiana
l'originalità

100% birra ITALIANA



Lager

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Drive Beer srl
Distribuito da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Export
Cat. Legale	: Export
Stile	: Lager
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Chiaro
Gradi alcol	: 4,8 % vol.
Gradi plato	: 11.36
Confezioni	: Fusti lt. 20
Sat. in fusto Co2 gr.l	: 4,1

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Compatta e persistente
Aspetto	: Limpido
Colore	: Dorato
Intensità olfattiva	: Delicata
Finezza olfattiva	: Morbida
Frizzantezza	: Piacevole
Corpo	: Leggero
Amaro	: Equilibrato
Equilibrio gustativo	: Gradevole e dissetante
Ricchezza retrolfat.	: Buona
Persistenza retrolfat.a	: Costante
Temperatura di servizio	: fra i 5 e gli 8 gradi

COMMENTI GENERALI:

È una birra bionda Export Lager, dal sapore equilibrato e dalla giusta frizzantezza, adatta ad ogni pasto e a tutti i momenti della giornata.

L'aroma delicato ed equilibrato e il gusto piacevole e morbido la rendono una birra dissetante e gradevole, che si accompagna a qualsiasi tipo di piatto.



Pils

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Drive Beer srl
Distribuito da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Premium
Cat. Legale	: Speciale
Stile	: Pils
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Chiaro
Gradi alcol	: 4,6 % vol.
Gradi plato	: 11.03
Confezioni	: Bottiglie cl. 33 e cl. 66

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Persistente
Aspetto	: Limpido
Colore	: Biondo paglierino
Intensità olfattiva	: Fine e delicata
Finezza olfattiva	: Morbida e equilibrata
Frizzantezza	: Piacevole
Corpo	: Leggero
Amaro	: Equilibrato
Equilibrio gustativo	: Rotondo e dissetante
Ricchezza retrolfat.	: Buona
Persistenza retrolfat.a	: Costante e gradevole
Temperatura di servizio	: fra i 5 e gli 8 gradi

COMMENTI GENERALI:

È una birra creata curando al massimo le materie prime e utilizzando malto d'orzo, mais e luppolo selezionato fra le migliori qualità. La Birra Miva Premium Pils presenta un gusto e un aroma molto particolare, morbido ed equilibrato, un odore gradevole ed un ricco colore dorato. Versata in un bicchiere, forma un cappuccio di schiuma compatto e persistente. Complessivamente si conferma una birra dissetante e adatta a tutti i momenti della giornata.

*Ambasciatrice del
made in Italy*



LITALICA
LITALICA
50

la birra autentica italiana



Ambasciatrice del made in Italy



Puro Malto

L'italica 5.0 è realizzata seguendo la ricetta tedesca classica dalla Legge di Purezza che prevede l'utilizzo di acqua cristallina, puro malto d'orzo e luppolo selezionato. E' una birra autenticamente italiana con un cuore europeo, che si richiama alla tradizione d'Oltralpe.



Super Premium

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Birra Menabrea spa Biella (IT)
Distribuito da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Superpremium
Cat. Legale	: Puro malto
Stile	: Hell
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Chiaro
Gradi alcol	: 5,0 % vol.
Confezioni	: Fusti lt. 30
Sat. In fusto gr./lt.	: 4,8

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Fine, persistente
Aspetto	: Limpido
Colore	: Oro scarico
Intensità olfattiva	: Elevata
Finezza olfattiva	: Attraente
Frizzantezza	: Moderata
Corpo	: Rotondo
Amaro	: Moderato
Equilibrio gustativo	: Giusto
Ricchezza retrolfat.	: Articolata
Persistenza retrolfat.a	: Straordinaria
Temperatura di servizio	: 6 - 8 °C

COMMENTI GENERALI:

Solo rispettando la tradizione e con l'attenta scelta delle materie prime, si possono ottenere prodotti di elevata qualità. Il 100% di purissimo malto d'orzo e i migliori luppoli selezionati conferiscono a questa birra la ricca e la classica corposità di una premium puro malto.

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da	: Birra Menabrea spa Biella (IT)
Distribuito da	: San Geminiano Scarl Campogalliano (Mo)
Cat. Commerciale	: Superpremium
Cat. Legale	: Puro malto
Stile	: Hell
Fermentazione	: Bassa
Tipologia colore	: Chiaro
Gradi alcol	: 5,0 % vol.
Confezioni	: Bt. cl. 33 e 66

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Schiuma	: Fine, persistente
Aspetto	: Limpido
Colore	: Oro scarico
Intensità olfattiva	: Elevata
Finezza olfattiva	: Attraente
Frizzantezza	: Moderata
Corpo	: Rotondo
Amaro	: Moderato
Equilibrio gustativo	: Giusto
Ricchezza retrolfat.	: Articolata
Persistenza retrolfat.a	: Straordinaria
Temperatura di servizio	: 6 - 8 °C

COMMENTI GENERALI:

Solo nel rispetto della tradizione e nell'attenta scelta delle materie prime, si possono ottenere prodotti di elevata qualità. Il 100% di purissimo malto d'orzo e i migliori luppoli conferiscono a questa bionda di colore chiaro, la ricca e la classica corposità delle birre premium.