



Un piccolo
villaggio
della Franconia
conosciuto
per la buona
birra

Pyraser

non
c'è **birra** senza
passione!



UN ANNO DI **BIRRE SPECIALI** PER TUTTE LE **OCCASIONI**



Pyraser

Non c'è birra senza passione

È la passione per la buona birra che da oltre **160 anni** spinge la famiglia Bernreuther a sostenere questa attività quotidiana, fatta di amore per la terra, passione per il proprio lavoro, selezione delle materie prime, ricette tradizionali applicate con la massima cura, rispetto assoluto del prodotto e gioia di vivere. La fabbrica ha impianti modernissimi in acciaio inox, per una pulizia assoluta, e un magazzino recentemente ampliato e modernizzato. La Pyraser rimane di piccole dimensioni e con una capacità produttiva volutamente contenuta, proprio per curare la qualità.

Le materie prime selezionate

L'attenzione alla **natura** e al **territorio** si esprime anche negli aspetti produttivi, che rendono la produzione della birra **ecologica** per natura. Tutte le materie prime sono "a **chilometro zero**", provenendo dalla regione stessa della Birreria: l'acqua purissima sgorga dalla Fonte di proprietà, che zampilla poco distante dalla Pyraser ed è persino imbottigliata come acqua minerale; l'orzo viene coltivato nei campi attorno a Pyras e nei paesi vicini; il luppolo proviene dalla vicina zona dell'Hallertau, e per una piccola parte addirittura da un piccolo "giardino del luppolo" antistante la Birreria stessa; il lievito naturale è quello coltivato e mantenuto con la massima cura dai mastri birrai, i Sauerhammer, che sono la risorsa in più di questa piccola e orgogliosa Birreria.

Le Birre Pyraser

DISPONIBILI TUTTO L'ANNO

A Pyras si producono tutto l'anno numerose birre con procedimento artigianale (per la selezione delle materie prime, i tempi lunghi di cottura, la fermentazione, la maturazione e la cura delle singole quantità prodotte), seguendo l'antica legge bavarese di purezza del 1516. Tutte le birre sono in bottiglie da mezzo litro con un pratico tappo a vite e (per la Germania) sono disponibili in cassa a rendere. La Birreria è orgogliosa di seguire le ricette tradizionali dei propri antenati che garantiscono un sapore eccezionale.

La Birreria

La **birreria Pyraser** è immersa nel verde della campagna bavarese, nel nord della Regione (Land) Baviera definito come Franconia, all'inizio del parco naturale della valle del fiume Altmühl, ricca di fossili e famosa per l'Hallertau, una delle zone più vocate per la produzione di luppolo. È fra queste verdi colline boschive, fra i prati e le coltivazioni di orzo che è radicata la Birreria, orgogliosamente piccola e fortemente attaccata al territorio e alla tradizione birraria della Franconia, un vero paradiso per gli amanti della birra.

Il verde in tutti i suoi toni è ciò che colpisce subito a Pyras, piccolo villaggio di 200 persone che la Birreria ha reso famoso per la sua buona birra. Ed è proprio il colore verde che è diventato l'emblema della Birreria: verde come la natura e come la sana naturalezza delle sue buone birre.



Produzione e distribuzione ecologica

Il ciclo produttivo e distributivo della Birreria Pyraser, oltre a riciclare tutto e utilizzare materiali a rendere (casse e bottiglie), produce anche energia in quantità superiore a quella che consuma. Grazie alla produzione di biogas naturale ricavato dagli scarti agricoli e di produzione, la Birreria non soltanto alimenta gli impianti elettrici e di riscaldamento (producendo quindi a costo zero), ma cede persino l'energia in più ai paesi vicini, con un bilancio energetico assolutamente positivo e un impatto ambientale che ricrea anziché consumare.

Le birre della Pyraser non sono pastorizzate

Il procedimento di produzione della Pyraser prevede che tutti i tipi di birra, fatta eccezione per la Chiara analcolica, la Weizen analcolica e la Radler analcolica, **non siano pastorizzati o scaldati per breve tempo** (ossia: non subiscono nessun flash di pastorizzazione per pochi minuti ad alta temperatura). La filtrazione di alcuni tipi di birra avviene per mezzo di filtri meccanici di farina fossile a lento passaggio, dopo di che non avviene alcuna filtrazione di sicurezza, ma solo una maturazione di qualche settimana in tank specifici a bassa temperatura. Ovviamente la Kellerbier (naturale non filtrata, chiamata talvolta anche Zwickl nel sud della Baviera) non subisce alcuna filtrazione, ma solo una maturazione a freddo. Usando un termine insolito per il mercato tedesco, ma talvolta utilizzato in Italia, quasi tutte le birre della Pyraser potrebbero quindi essere definite come "crude" ossia "non cotte", "non scaldate ad alta temperatura per fermarne l'azione dei lieviti e la fermentazione".

Le Birre Pyraser

EVENTO (STAGIONALI)

Le specialità stagionali di Pyraser sono prodotte in **quantità limitata**, disponibili **solo in un certo periodo dell'anno**. Prodotte per celebrare le feste e gli eventi della vita pubblica e civile, le birre stagionali rivelano come la Pyraser sia profondamente legata alle tradizioni territoriali locali e nazionali.

DA SAPERE

Pyraser
LANDBIER EXPORT HELL



È una birra chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. Il nome "Landbier" è sinonimo di Export ed è tipico della Regione della Franconia.

TIPOLOGIA: bassa fermentazione
SAPORE: corpo maltato e rotondo, con un piacevole retrogusto amabile
SCHIUMA: leggera, con aroma di malto speziato fine e persistente
COLORE: luminoso, color oro
ALCOL: 5,4 % vol. alc.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Con tutti i tipi di arrosto, formaggi, piatti tipici della cucina tedesca (come würstel o crauti), pizze e dolci. Ideale per le feste e le serate tra amici.

Pyraser
GUTSHERRN PILS



Grazie al luppolo dello Spalt, profumato e aromatico, questa birra elegante e chiara ha un aroma e un sapore gradevolmente amaro. Fine ed elegante, ha un equilibrio unico.

TIPOLOGIA: bassa fermentazione
SAPORE: amaro di luppolo elegante e fine, rinfrescante
SCHIUMA: piacevolmente luppolata e persistente
COLORE: chiaro trasparente e brillante
ALCOL: 5,1 % vol. alc.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

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

Pyraser
6 KORN BIER



Si tratta di una specialità non filtrata, fatta con sei tipi diversi di cereali. È stata realizzata dal mastro birraio della Pyraser ed è unica in Germania!

TIPOLOGIA: alta fermentazione
SAPORE: piacevole, leggermente fruttato e maltato, decisamente abboccato, con un piacevole retrogusto rinfrescante
SCHIUMA: fine aroma di malto e lieviti
COLORE: oro luminoso
ALCOL: 4,6 % vol. alc.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Consigliamo questa specialità con arrosti di vitello e manzo, formaggi stagionati e pollo arrosto.

Pyraser
JUBELTRUNK



Questa birra chiamata Jubeltrunk (con un gioco di parole che alla lettera vuol dire: "bevuta gioiosa") dal sapore rotondo e pieno, è stata prodotta la prima volta per il giubileo dei 100 anni della Birreria. Prodotta con malto tostato di Monaco, è una birra di colore rosso infuocato, dal sapore aromatico e ben definito.

TIPOLOGIA: bassa fermentazione
SAPORE: corpo maltato intenso, con un retrogusto armonioso
SCHIUMA: aroma di malto
COLORE: rosso infuocato brillante
ALCOL: 5,5 % vol. alc.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-8°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

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

Pyraser
UN ANNO DI BIRRE SPECIALI PER TUTTE LE OCCASIONI

Pyraser KELLERBIER



Birra naturale non filtrata, è denominata in Baviera KellerBier ossia "Birra di Cantina". 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 e gradita da un numero sempre crescente di consumatori.

TIPOLOGIA: bassa fermentazione

SAPORE: ricca di profumi e sapori autentici, piena di fragranza ma leggermente frizzante perché contenente poca anidride carbonica

SCHIUMA: fine e persistente, con bollicine sottili e di colore ambrato
COLORE: ambrato chiaro, torbido e opalescente (indice della sua naturalità di birra non filtrata e non pastorizzata)

ALCOL: 4,8 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

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 fritte, lo strudel di mele e le crostate di frutta.

Pyraser ROTBIER



La Birra Rossa (RotBier) è espressione dell'arte birraria della Franconia, dove ha una lunga tradizione. Riprendendo questa storia antica, la birreria Pyraser ha voluto riproporre la ricetta tradizionale. Il malto viennese moderatamente essiccato, ottenuto con l'orzo di Pyras, conferisce a questa birra colore e carattere.

TIPOLOGIA: bassa fermentazione

SAPORE: birra di carattere, non troppo alcolica, fresca, finemente luppolata e con un marcato sentore di malto torrefatto

SCHIUMA: fine e persistente

COLORE: rosso ramato

ALCOL: 4,6 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-8°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Con tutti i piatti corposi e saporiti.

Pyraser SCHWARZBIER



Scura come la notte, è prodotta secondo l'antica ricetta bavarese di Monaco con Luppolo selezionato e malto tostato, che le conferiscono un dolce aroma e un sapore unico, rotondo e aromatico.

TIPOLOGIA: bassa fermentazione

SAPORE: leggermente maltato, forte carattere di malto tostato, leggermente amaro di luppolo con retrogusto amabile

SCHIUMA: piacevole aroma di malto e lieviti

COLORE: scuro intenso

ALCOL: 5,2 % vol. alc.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-8°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Adattissima ai dolci e alle torte di cioccolato, sia fredde che calde.

Pyraser RADLER



Una bevanda amata e dissetante fatta di Pyraser Landbier e gassosa della Pyraser Waldquelle (la fonte di acqua minerale della Birreria). Incontra i desideri di chi è alla ricerca di esperienze gustative e sensoriali nuove, è una specialità pensata per chi desidera sapori freschi oppure non ama il classico retrogusto leggermente amaro della birra.

TIPOLOGIA: bassa fermentazione

SAPORE: dissetante e rinfrescante e non troppo dolce, gusto di limone

SCHIUMA: con sentore di agrumi

COLORE: giallo d'oro brillante

ALCOL: 2,7 % vol. alc.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Si beve volentieri soprattutto nei giorni caldi estivi in un bel Biergarten oppure anche a casa sul balcone.

Pyraser ALKOHOLFREI



Delicatamente amara, con una leggera e piacevole nota di malto, è il modo più frizzante per spegnere la sete di chi guida. Oltre all'assenza di alcool, questa birra analcolica garantisce anche il piacere di bere una birra gradevole e rinfrescante.

TIPOLOGIA: bassa fermentazione

SAPORE: delicatamente amara con una leggera e piacevole nota di malto

SCHIUMA: piacevole e leggera

COLORE: giallo chiaro

ALCOL: <0,5 % vol. alc.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Birra facile da bere, ideale come aperitivo. Le birre analcoliche si accompagnano meglio per la loro leggerezza a sapori non troppo intensi come pasta con sughi freschi, carni bianche e formaggi non stagionati, insalata mista.

Marzo-Aprile

Pyraser
JOSEPHI



Da metà marzo, dopo la festa di San Giuseppe (19 marzo), è disponibile per alcune settimane la tradizionale birra Josephi Starckbier. Birra corposa e robusta, è prodotta secondo una vecchia ricetta con una porzione extra di luppolo aromatico.

TIPOLOGIA: specialità Doppio Malto a bassa fermentazione

SAPORE: gusto pieno ed esotico, piacevole retrogusto amaro di luppolo

SCHIUMA: densa, persistente e compatta

COLORE: giallo molto chiaro e brillante

ALCOL: 7,5 % vol. alc.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-8°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale con formaggi e piatti di pesce in primavera.

Pyraser
STAGIONALI



Pyraser
HOPFENFLÜCKER PILS



Da metà
Settembre
a fine Ottobre

Nel piccolo giardino a fianco della birreria crescono 72 piante del miglior luppolo curate con passione del coltivatore di luppolo Willi Schneider di Obersteinbach. A fine agosto si festeggia in birreria il cosiddetto "Niederfall" (come si chiamava una volta la fine della raccolta di luppolo) durante il quale tutti i collaboratori della birreria aiutano a raccogliere a mano il luppolo profumato. Con questo si prepara lo stesso giorno l'unica cottura del luppolo fresco per quell'anno.

TIPOLOGIA: specialità a bassa fermentazione

SAPORE: fresco amaro di luppolo, elegante, leggero nel retrogusto

SCHIUMA: molto luppolata

COLORE: chiaro, con un leggero torbido naturale

ALCOL: 5,1 % vol. alc.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-8°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Adattissima per piatti leggeri della tradizione mediterranea. Da bersi tutta la giornata con o senza compagnia.

Pyraser
WEIHNACHTSFESTBIER



Da fine Novembre
a Dicembre

Come sarebbe il periodo natalizio senza le serate serene e liete, che diventano bellissime in compagnie dei buoni amici? E cosa c'è di più adatto a questa atmosfera che una corposa birra di Natale Pyraser? Questa specialità di Pyras annuncia ogni anno l'arrivo del Natale e ne accompagna tutto il periodo. La speciale miscela di malto chiaro e malto tostato e il luppolo fine rendono questi momenti irrinunciabili per chiunque ami e conosca la birra.

TIPOLOGIA: specialità a bassa fermentazione

SAPORE: maltato, fine aroma amaro di luppolo

SCHIUMA: compatta e persistente con aroma di malto e luppolo

COLORE: oro brillante

ALCOL: 6,1 % vol. alc.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-8°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Buona con tutti i piatti salati e dolci: dal classico arrosto d'oca, ai piatti di selvaggina, fino al delizioso panforte e ai dolci della tradizione natalizia.

non c'è birra senza
PASSIONE!



Un piccolo
villaggio
della Franconia
conosciuto
per la buona
birra

Pyraser

I CONTENITORI:
La bottiglia da
cl. 50 in vetro

In Germania si è ormai diffusa una standardizzazione dei contenitori di bevande, così che si usa una bottiglia standard da cl. 50 per moltissimi tipi di bevande. Questa standardizzazione riduce i costi produttivi, facendo pagare praticamente solo il contenuto e non il costo del contenitore, e rende il prodotto ecologico per sua stessa natura, perché in vetro a rendere: tutto è ricuperato e riutilizzato (cassa, bottiglie, tappi, etichette). Ciò significa minori rifiuti da raccogliere e smaltire e minori tasse da pagare - oltre a un ridotto impatto ambientale.



La scelta del Gruppo San Geminiano Italia, che distribuisce in esclusiva in Italia il marchio Pyraser, è stata quella di utilizzare le medesime bottiglie di linea che la Birreria già usa, che talvolta risultano "vissute" in quanto bottiglie utilizzate anche per il vetro a rendere.

Tutte le bottiglie sono provviste di un pratico e comodo tappo a vite, facilmente apribile e pure richiudibile.

BIRRE PRODOTTE TUTTO L'ANNO

PRODOTTO	TIPOLOGIA	COLORE	% ALC.
Pyraser LANDBIER	export	chiara	5,4
Pyraser GUTSHERRN	pils	chiara	5,1
Pyraser 6-KORN	6 cereali	ambrata	4,6
Pyraser JUBELTRUNK	specialità	rossa	5,5
Pyraser KELLERBIER	non filtrata	ambrata	4,8
Pyraser ROTBIER	specialità	rossa	4,6
Pyraser SCHWARZBIER	specialità	nera	5,2
Pyraser RADLER	con limonata	chiara	2,7
Pyraser ANALCOLICA	analcolica	chiara	<0,5

BIRRE STAGIONALI

SU PRENOTAZIONE DUE MESI PRIMA DELL'EVENTO

PRODOTTO	TIPOLOGIA	COLORE	% ALC.	PERIODO DI PROPOSTA AL PUBBLICO
Pyraser JOSEPHI PILS	birra di primavera	chiara	7,5	marzo-aprile
Pyraser HOPFENPFLÜCKER	pils con luppolo fresco	chiara	5,1	settembre
Pyraser WEIHNACHTSBIER	birra di Natale	chiara	6,1	novembre-dicembre

