

*Prost
mein Engel*



ENGEL

BIERMANUFAKTUR SEIT 1738

Il celestiale piacere di una
birra di qualità superiore.



Prost
mein Engel



ENGEL

BIERMANUFAKTUR SEIT 1738

Gli angeli esistono davvero.

Il nostro nome, Engel, in tedesco significa "angelo". Noi lo amiamo, soprattutto perché è perfetto per una birra celestiale come la nostra. Quando si gusta una Engel, qui da noi ci si guarda negli occhi e si dice "Prost mein Engel". Ovvero: "Alla salute angelo mio".

Ma da dove provengono queste birre pluripremiate? Dalla Germania, per l'esattezza dalla zona meridionale del paese. Per essere ancora più precisi: da Crailsheim, nella regione della Hohenlohe-Franconia, una terra caratterizzata da suggestivi paesaggi naturali, con incantevoli valli, boschi, prati, antichi castelli e fortezze.

La nostra regione è celebre anche tra i buongustai, grazie ai suoi eccellenti prodotti tipici e ai suoi sapienti artigiani, che li producono con passione e competenza. Non è un caso che proprio da qui provenga la "craft beer" Engel: il piacere celestiale di una birra di qualità superiore.

In alto i boccali, quindi:
Prost mein Engel!



Alexander Fach

Amministratore
Mastro birraio e maltificatore
Sommelier di birra
Master in business management

Wilhelm Fach

Amministratore
Master in tecnologie birrarie
Sommelier di birra



Crailsheim: al centro della Germania meridionale, terra di grande tradizione.



Azienda familiare da oltre 270 anni: Alexander e Wilhelm Fach appartengono alla 4a e 5a generazione della famiglia fondatrice.

OLTRE 20 SPECIALITÀ DI BIRRA ARTIGIANALI.

Engel è uno dei pochi birrifici tedeschi che offre un vasto assortimento di specialità artigianali: oltre 20 diverse "craft beer" tutte da provare. Le nostre birre non sono prodotti di massa: ognuna di esse viene preparata con amore e dedizione, abbinando antiche ricette tradizionali e moderne tecnologie. Proprio per questo ci chiamiamo "manifattura di birra", per distinguerci dai grandi birrifici industriali.

Per le nostre specialità utilizziamo soltanto materie prime naturali e di provenienza locale. L'orzo ci viene fornito da 25 aziende agricole della nostra regione, la Hohenlohe, una delle migliori per la produzione di questo cereale. Fedeli alla legge tedesca sulla purezza della birra del 1516, utilizziamo per le nostre specialità esclusivamente acqua, malto e luppolo della migliore qualità.

UNA DELLE BIRRE PIÙ PREMIATE DELLA GERMANIA.



Medaglia al merito del Ministero federale tedesco dell'alimentazione e dell'agricoltura (2010, 2011, 2014, 2016, 2017, 2018 e 2019). Nel 2011 eletta birrificio tedesco dell'anno.

25x



"Premio dei migliori" in oro della DLG per la costanza nel tempo della qualità superiore

10x



Medaglia d'oro European Beer Star

122x



Medaglia d'oro DLG

24x



Sigillo di qualità Brau Ring



International Craft Beer Award



World Beer Cup



World Beer Challenge



World Beer Awards

UNA STORIA UNICA PER UNA BIRRA UNICA.

Già nel 1738 si trovano i primi documenti storici relativi alla locanda-birreria "Zum goldenen Engel" a Crailsheim, in cui si producevano "150 secchi di birra all'anno".

Nel 1877 l'azienda fu acquistata da Georg Fach. All'epoca nella sola Crailsheim si contavano ben 13 birrifici. Ma Wilhelm Fach, figlio maggiore di Georg, riuscì ad imporsi sulla concorrenza con un coerente piano di investimenti e ammodernamenti. Già nel 1903 il birrificio si dotò di una caldaia a vapore; e nel 1920 ai carri trainati da cavalli si aggiunse una prima automobile, all'epoca considerata una meraviglia della tecnica moderna. Dopo la seconda guerra mondiale, da cui Crailsheim era uscita quasi completamente distrutta, la famiglia Fach dovette ripartire da zero. Ma sia pure con immensa fatica, riuscì a ricostruire ex novo la sua fabbrica di birra.

Dal 1967 a oggi la Biermanufaktur Engel è stata costantemente ristrutturata e ammodernata, mantenendosi sempre al passo con le ultime innovazioni nel campo della birra artigianale. E così, grazie alle scelte imprenditoriali coraggiose e al tempo stesso oculate della famiglia Fach, che dirige ancora oggi l'azienda in quarta e quinta generazione, la birra Engel è riuscita a imporsi sul mercato fino ai nostri giorni.



Georg Fach e la moglie



LE NOSTRE ENGEL TRADIZIONALI

ENGEL PREMIUM PILS



Una birra brillante e trasparente, delicata eppure inconfondibilmente espressiva. Il suo gusto leggero ed elegante si distingue per un raffinato bouquet di pregiati luppoli aromatici Spalter. Una Pils che non teme confronti!

Colore	
Amaro	
Luppoli	Perle, Saphir, Cascade, Tradition, Mittelfrüh
Alcool	4,9 % vol
Sapore	Prizzante, leggero, fresco, amarognolo, con un intenso aroma di luppolo
Temperatura consigliata	7-8 °C
Indicata con	insalate, pasta, pollame, formaggi, frutti di mare, pesce
Maturata per	cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

ENGEL GOLD



La nostra Engel Gold ha un corposo sapore di malto con un piacevole retrogusto amaro. Una composizione di grande armonia, ulteriormente valorizzata e sottolineata da una leggera nota dolce.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Perle, Select
Alcool	5,4 % vol
Sapore	Aromaticamente maltato, corposo, frizzante, pieno
Temperatura consigliata	7 °C
Indicata con	arrosti, pollame, grigliate, formaggi tipo feta, passati di verdura
Maturata per	cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

ENGEL HELL



La Engel Hell 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. Una classica birra chiara, fresca e dissetante. Irresistibile!

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Perle, Select
Alcool	4,8 % vol
Sapore	Equilibrato, morbido, discreto, con leggere note di malto e luppolo
Temperatura consigliata	6-7 °C
Indicata con	arrosti, leggere insalate estive, formaggi delicati, dessert di frutta
Maturata per	cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

ENGEL KELLERBIER TORBIDA NATURALE



Una birra altamente rinfrescante con fini note di lievito, morbide e delicate sul palato. L'armonioso bouquet di luppoli lascia in bocca un gusto raffinato. Maturata a lungo nelle nostre fresche e profonde cantine. Una delle nostre specialità più amate.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Select, Perle
Alcool	5,4 % vol
Sapore	Con morbide note di lievito e leggeri aromi fruttati, maltato, pieno e leggermente cremoso
Temperatura consigliata	7 °C
Indicata con	merende rustiche, pasta, salsicce, arrostiti, carpa, camembert
Maturata per	cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

BIRRE KELLER - SPECIALITÀ FRESCHE DI CANTINA

ENGEL KELLERBIER DUNKEL TORBIDA NATURALE



Una composizione di lievito fresco e malti speciali della Hohenlohe per una birra scura davvero grandiosa. Fresca di cantina si rivela piacevolmente morbida nel gusto e delizia l'olfatto con delicate note di torrefazione.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Perle
Alcool	5,3 % vol
Sapore	Maltato con note torrefatte e aroma di lievito, cremoso, dolcemente caramellato
Temperatura consigliata	8-9 °C
Indicata con	per accompagnare stufati, gulasch, pollame, brasati, roastbeef
Maturata per	cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

ENGEL KELLER PILS TORBIDA NATURALE



Una birra dal colore giallo luminoso e dal sorprendente sentore di agrumi, che lascia in bocca un raffinato aroma di luppoli pregiati. Non filtrata e quindi naturalmente torbida. Una delizia!

Colore	
Amaro	
Luppoli	Perle, Tradition
Alcool	4,9 % vol
Sapore	Frizzante, fresco, con forte aroma di luppolo e note agrumate, amarognolo, leggermente fruttato
Temperatura consigliata	7-8 °C
Indicata con	pasta, pesce alla griglia, formaggi cremosi, frutti di mare, aringhe affumicate
Maturata per	cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

ENGEL KELLERBIER ANALCOLICA & TORBIDA NATURALE



Ogni sorso un piacere senza rimorsi, perché analcolica, isotonica e ipocalorica. Ricca di vitamina B12 e fonti di acido folico. La fresca variante senz'alcool della nostra amata Kellerbier.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Perle, Tradition
Alcool	4,9 % vol
Sapore	Frizzante, fresco, con forte aroma di luppolo e note agrumate, amarognolo, leggermente fruttato
Temperatura consigliata	7-8 °C
Indicata con	pasta, pesce alla griglia, formaggi cremosi, frutti di mare, aringhe affumicate
Maturata per	cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

ENGEL KELLER DUNKEL ANALCOLICA & TORBIDA NATURALE



Ogni sorso un piacere senza rimorsi, perché analcolica, isotonica e ipocalorica. Ricca di vitamina B12 e fonti di acido folico. La fresca variante senz'alcool della nostra amata Kellerbier.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Perle, Tradition
Alcool	4,9 % vol
Sapore	Frizzante, fresco, con forte aroma di luppolo e note agrumate, amarognolo, leggermente fruttato
Temperatura consigliata	7-8 °C
Indicata con	pasta, pesce alla griglia, formaggi cremosi, frutti di mare, aringhe affumicate
Maturata per	cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

BIRRE DOPPIO MALTO - FORTI & GUSTOSE

ENGEL KELLER BOCK TORBIDA NATURALE



Questa specialità dagli intensi riflessi ambrati si distingue per un gradevole carattere di malto torrefatto. Intenso profumo di malto e caramello. Il sapore, al primo sorso pieno e fruttato, si sviluppa sul palato in un fuoco d'artificio di sensazioni gustative.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Perle, Magnum
Alcool	7,2 % vol
Sapore	Finemente fruttato, pieno e deciso, cremoso, con note maltate e una discreta punta di dolce
Temperatura consigliata	9 °C
Indicata con	zuppe, formaggio gouda, knödel con speck, piatti indiani al curry, paté, selvaggina
Maturata per	sei settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

ENGEL BOCK HELL



Una birra doppio malto dal gusto incredibilmente intenso, forte, pieno e corposo e al tempo stesso finemente equilibrato. Raffinato retrogusto grazie alle spiccate note maltate.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Perle
Alcool	7,2 % vol
Sapore	Cremoso, dolce, pieno, corposo
Temperatura consigliata	9 °C
Indicata con	paté, selvaggina, carne di manzo, formaggi saporiti, dessert cremosi
Maturata per	sei settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

ENGEL BOCK DUNKEL



Una doppio malto scura a forte gradazione, dal sapore pieno e possente. Una vera festa per le papille gustative! Il forte impatto sul palato è mitigato dall'eleganza di questa specialità, dotata di un sofisticato retrogusto aromatico dalle note caramellate.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Perle, Magnum
Alcool	7,2 % vol
Sapore	Con una leggera nota di sherry e aromi di torrefazione, maltato, di forte impatto
Temperatura consigliata	9 °C
Indicata con	prodotti affumicati, piatti rustici, arrostiti, agnello, selvaggina, torte
Maturata per	sei settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

ENGEL HEFEWEIZEN TORBIDA NATURALE



La nostra Engel Hefeweizen è una specialità ad alta fermentazione piacevolmente frizzante, dall'inconfondibile aroma fresco e fruttato. Prodotta con dorato frumento, è vivificante sul palato e ha un gusto rotondo e armonioso.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Select
Alcool	5,2 % vol
Sapore	Fresco e fruttato con aroma di lievito ed effervescenza persistente
Temperatura consigliata	7-8 °C
Indicata con	salmoncine, formaggio di montagna, cotolette alla milanese, arrostiti di vitello, insalate saporite
Maturata per	cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

ENGEL HEFEWEIZEN DUNKEL TORBIDA NATURALE



La nostra tradizionale Weizen scura si distingue per un corpo straordinariamente maltato. Fresca sia nell'aroma sia nel gusto, questa birra color cioccolato lascia in bocca una sensazione armoniosa.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Select
Alcool	5,0 % vol
Sapore	Caramellato, con aroma di lievito fresco, intensamente maltato con note di frutti maturi
Temperatura consigliata	8-9 °C
Indicata con	pesce affumicato, formaggio gouda, anatra, oca, zuppa di patate
Maturata per	cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

ENGEL KRISTALLWEIZEN



Frizzante e rinfrescante, la Engel Kristallweizen rivitalizza il corpo e lo spirito. L'esperienza sensoria di questa birra ad alta fermentazione è resa ancora più perfetta da un corpo morbido e leggero e da un boccatto armonioso.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Perle, Magnum
Alcool	5,2 % vol
Sapore	Vivace presenza di anidride carbonica, fresco, fruttato e frizzante
Temperatura consigliata	7 °C
Indicata con	insalate alle erbe, molluschi, pesce, pizza, paella, gelato
Maturata per	cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

BIRRE SPECIALI - MORBIDE & DELIZIOSE

ENGEL DUNKEL



Corpo ricco e rotondo, boccatto morbido ed armonioso - una scura di gran classe! Il suo bouquet di malto eccezionalmente armonioso, con un tocco di aromi di torrefazione, ne fanno una vera festa per il naso e il palato.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Perle
Alcool	5,3 % vol
Sapore	Con note torrefatte e leggermente caramellate, pieno e maltato
Temperatura consigliata	8 °C
Indicata con	stufati, arrostiti, pesce affumicato, gulasch
Maturata per	cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

ENGEL ALOISIUS



Una classica Märzen nella migliore tradizione bavarese, dal gusto morbido e delicato. Deliziosa per il suo sapore pieno e ricco, dal retrogusto gradevolmente amarognolo. Di colore ambrato, viene prodotta con i migliori malti della Hohenlohe. Una Engel veramente... angelica!

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Perle, Select
Alcool	5,9 % vol
Sapore	Caramellato, discretamente maltato, con leggere note fruttate, pieno e delicato
Temperatura consigliata	8 °C
Indicata con	bistecca, arrostiti saporiti, zuppa di gulasch, formaggi a pasta morbida, calamari fritti
Maturata per	cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank

RADLER - FRESCO MIX DI BIRRA E LIMONATA

ENGEL RADLER



Un mix di birra e fresca limonata. Una bevanda al 100% naturale, senza coloranti né conservanti, per rinfrescarsi senza rinunciare al piacere della birra.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Perle, Select
Alcool	2,7 % vol
Temperatura consigliata	4-5 °C

ENGEL NATURRADLER TORBIDA NATURALE



Una miscela ideale di limonata, arancia e birra Engel non filtrata. Una bevanda rinfrescante dal gusto piacevolmente amarognolo che riunisce tutto il meglio della natura.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Perle, Select, Magnum
Alcool	2,5 % vol
Temperatura consigliata	4-5 °C

ENGEL NATURRADLER DUNKEL TORBIDA NATURALE



L'insolita variante scura della nostra Naturradler, composta da birra Engel scura naturalmente torbida e fresca limonata. Una bevanda dissetante gustosa e piacevolmente frizzante.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Perle, Magnum
Alcool	2,5 % vol
Temperatura consigliata	4-5 °C

ENGEL NATURRADLER ANALCOLICA & TORBIDA NATURALE



Aromatizzata con succo di limone naturale la nostra Naturradler analcolica è una bevanda bio pura e rinfrescante.

BIOLOGICA

BIRRE STAGIONALI

ENGEL MAI BOCK TORBIDA NATURALE



Una specialità primaverile dal gusto fruttato e aromatico. Questa deliziosa birra dal colore ambrato e dalla schiuma cremosa seduce l'olfatto con un irresistibile profumo di malto e scorre piacevolmente in gola con un sapore pieno e vellutato.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Perle
Alcool	7,2 % vol
Sapore	Molto cremoso, delicatamente dolce, forte e pieno con note finemente luppolate

Temperatura consigliata 7 °C

Indicata con vellutate di verdura, paté, selvaggina, formaggio gouda, knödel con speck, curry

Maturata per sei settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank.

ENGEL VOLKSFESTBIER



La tipica birra della festa popolare della Franconia: forte nella gradazione, va giù a meraviglia grazie a un armonioso bouquet di malti della Hohenlohe. Il suo fantastico sapore culmina in un discreto retrogusto luppolato - una birra per le grandi occasioni.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Perle, Select
Alcool	5,5 % vol
Sapore	Maltato, leggermente fruttato, aromatico, pieno

Temperatura consigliata 7 °C

Indicata con arrostiti, stinco di maiale, pollo arrosto, obatzda bavarese, zuppe saporite, anatra

Maturata per cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank.

ENGEL WEIHNACHTSBIER TORBIDA NATURALE



La nostra birra di Natale, ambrata e naturalmente torbida, renderà ancora più piacevoli le vostre feste. Morbida e delicata sul palato grazie ai fini lieviti, ma con un intenso retrogusto maltato.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Perle
Alcool	5,5 % vol
Sapore	Discretamente maltato, con note di lievito, fruttato e aromatico

Temperatura consigliata 8 °C

Indicata con anatra, oca, raclette, fondue, arrostiti, dolci e biscotti

Maturata per cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank.

JEROBOAM



Il Jeroboam da 3 litri per le occasioni speciali. Disponibile per alcune specialità Engel.



ENGEL

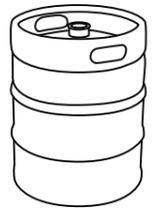
BIERMANUFATUR SEIT 1738

Spedizione da Crailsheim in tutto il mondo.

Da molti anni la birra Engel viene esportata in numerosi Paesi esteri. La sua internazionalità è pari soltanto al suo profondo legame con la tradizione regionale: le nostre specialità si bevono a Crailsheim come a Città del Messico, a Roma come a Singapore e a Pechino. Il motto "Prost mein Engel" risuona ormai in oltre 20 Paesi e in tutti i continenti.

A questa solida esperienza nelle vendite internazionali e nella spedizione all'estero abbiniamo le decisioni rapide proprie di un'impresa familiare e un elevatissimo grado di affidabilità. Il nostro team di assistenza vi assicura una comunicazione senza intoppi e una pronta risposta ad ogni vostra richiesta.

IMBALLI A RENDERE



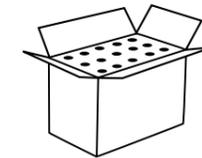
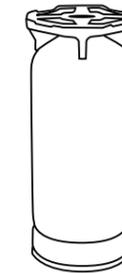
Cassa

- 15 x 0,5/0,33 litri
- Bottiglie in vetro
- Imballo a rendere

Fusto a rendere KEG

- 20/ 30/50 litri
- Attacco aslitta
- Imballo a rendere

IMBALLI A PERDERE (SENZA DEPOSITO / SENZA RESTITUZIONE VUOTI)



Jeroboam

- 3 litri
- Per le occasioni speciali
- Senza deposito
- Look premium

Fusto party

- 5 litri
- Spillatore integrato
- Senza deposito
- Ideale sia in casa, sia fuori con gli amici

Fusto a perdere

- KeyKeg
- 20/ 30 litri
- Riciclabile
- Spese di spedizione ridotte grazie al formato compatto
- Uso identico a quello dei normali fusti di birra
- Senza deposito

Cartone a perdere

- 15 x 0,5/0,33 litri
- Bottiglie in vetro
- Senza deposito

*Prost
mein Engel*

**Biermanufaktur Engel
GmbH & Co. KG**
Haller Straße 29
74564 Crailsheim
Germania
Tel.: +49 7951 91930
Fax: +49 7951 919330
info@engelbier.de
www.engelbier.de

Trovaci su 



ENGEL

BIERMANUFAKTUR SEIT 1738