

*Prost
mein Engel*

SEIT



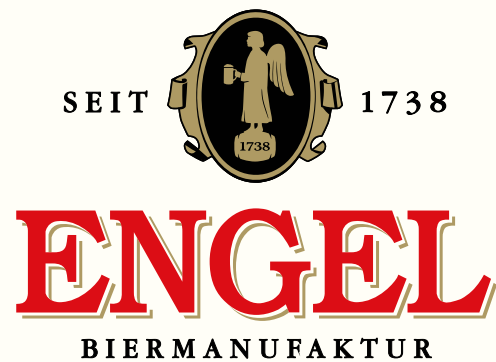
1738

ENGEL

BIERMANUFAKTUR



Prost
mein Engel



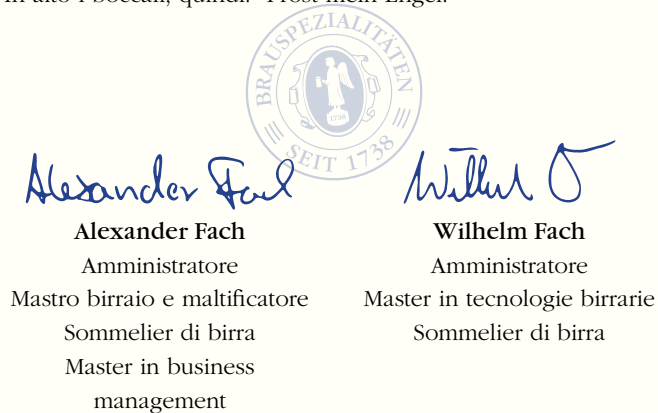
Engel – Un nome che è tutto un programma.

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”. Un brindisi di antica tradizione.

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 Hohenlohe-Franconia, una regione caratterizzata da suggestivi paesaggi naturali, con incantevoli valli, boschi, prati, antichi castelli e fortezze.

La nostra terra 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, quindi, 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!”



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



Azienda familiare da oltre 270 anni: Alexander e Wilhelm Fach appartengono alla quarta e quinta generazione della famiglia fondatrice.

20 DIVERSE SPECIALITÀ DI BIRRA ARTIGIANALI.

Engel è uno dei pochi birrifici tedeschi che offrono un vasto assortimento di specialità artigianali: ben 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 “Biermanufaktur”, manifattura di birra, per distinguerci dai grandi birrifici industriali.

Per le nostre specialità utilizziamo esclusivamente 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 bavarese sulla purezza della birra del 1516, utilizziamo per le nostre birre esclusivamente acqua, malto e luppolo della migliore qualità.

Nel 2025, al concorso per birre più prestigioso del mondo, abbiamo ottenuto il più alto riconoscimento di qualità dell'industria alimentare tedesca: il “Bundesehrenpreis” del Ministero federale dell'Alimentazione e dell'Agricoltura, che ci qualifica come “Birrificio tedesco dell'anno”. Ne siamo orgogliosi!

UNA DELLE BIRRE PIÙ PREMIATE DELLA GERMANIA.

11 x

Medaglia al merito del Ministero federale tedesco dell'alimentazione e dell'agricoltura. Nel 2011 eletta birrificio tedesco dell'anno.

 La migliore birra Märzen d'Europa 2023 & 2024 Engel Aloisius	 La migliore birra scura forte d'Europa 2023
 La migliore birra forte della Germania 2023 Engel Hell	 La migliore birra scura d'Europa 2022
30 x DLG “Premio dei migliori” in oro per gli eccellenti risultati ottenuti nel corso degli anni	15 x European Beer Star in oro e argento
152 x Premio DLG in oro	30 x Brau Ring Marchio di qualità in oro

UNA STORIA UNICA PER UNA BIRRA UNICA.

Già nel 1738 alcuni documenti storici citano la locanda-birreria “Zum goldenen Engel” (“All'angelo d'oro”) di 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 a 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. 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 il suo birrificio.

Dal 1967 a oggi la Biermanufaktur Engel è stata costantemente ammodernata e ampliata, 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



Maturata per cinque settimane in cantine profonde con la classica tecnica a due tank, questa birra chiara e brillante è al tempo stesso delicata e inconfondibilmente espressiva. Il suo gusto leggero ed elegante si distingue per un raffinato bouquet di luppoli aromatici Spalter. Una Pils che non teme confronti!

Colore	
Amaro	
Luppoli	Perle, Saphir, Cascade, Tradition, Mittelfrüh
Alcool	4,9 % vol
Sapore	Frizzante, leggero, fresco, amarognolo, con un intenso aroma di luppolo
Temperatura consigliata	7-8 °C
Indicata con	insalate, pasta, pollame, formaggi, frutti di mare, pesce



Una birra aromaticamente maltata, piena e frizzante, anche in questo caso maturata in cantina per cinque settimane. 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



Leggere e fresche note di luppolo e un corpo perfettamente equilibrato rendono questa specialità particolarmente armoniosa e rinfrescante. Una classica birra chiara: fresca, dissetante e 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

BIRRE KELLER -



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

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Perle, Select
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

SPECIALITÀ FRESCHE DI CANTINA



Una composizione di lievito fresco e malti speciali della Hohenlobe: la nostra Keller scura si distingue per la texture cremosa e le raffinate note tostate e caramellate. Sorprendentemente morbida nel gusto, con un delicato aroma 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	accompagnare stufati, gulasch, pollame, brasati, roastbeef



Una birra dal colore giallo luminoso e dalle sorprendenti note agrumate, che lusinga il palato con un fine aroma di lievito. Non filtrata e quindi naturalmente torbida – una vera 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

BIRRE SPECIALI ANALCOLICHE



Ogni sorso un piacere senza rimorsi: analcolica, isotonica e ipocalorica, è inoltre ricca di vitamina B12 e acido folico. La fresca variante senz'alcool della nostra amata Kellerbier.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Perle, Select
Alcool	< 0,5 % vol
Sapore	Morbide note di lievito, delicate note fruttate, maltato, leggermente cremoso, corposo
Temperatura consigliata	6-7 °C
Indicata con	hamburger, raclette, spätzle al formaggio, costole, strudel di mele



Una birra dal gusto pieno, ma al tempo stesso leggera e rinfrescante. Il perfetto equilibrio tra il delicato aroma di malto e le fini note di luppolo fanno di questa specialità analcolica un autentico piacere per ogni amante della birra.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Perle, Select
Alcool	< 0,5 % vol
Sapore	Equilibrato, morbido, discreto, rotondo, con leggerissimi aromi di malto e luppolo.
Temperatura consigliata	6-7 °C
Indicata con	cotolette, pollo, formaggio dolce, insalata di salsiccia

BIRRE WEIZEN - FRESCHE E SPUMEGGIANTI



Una specialità ad alta fermentazione dal perlage vivace e dall'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	salmone, formaggio di montagna, cotolette alla milanese, arrostiti di vitello, insalate saporite



Una Weizen scura tradizionale, con corpo intensamente maltato, aroma fresco e gusto armonioso. La nostra classica specialità color cioccolato, altamente piacevole al palato.

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

BIRRE SPECIALI - MORBIDE & DELIZIOSE



Una birra dal corpo ricco e rotondo e dal retrogusto morbido. Il bouquet di malto ben equilibrato e i fini aromi di torrefazione ne fanno una vera festa per il naso e per 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



Una classica Märzen nella migliore tradizione bavarese, dal sapore morbido e pieno e dal retrogusto gradevolmente amarognolo. Viene prodotta con i migliori malti della Hohenlobe – una Engel veramente “angelica”.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Magnum, Perle
Alcool	5,9 % vol
Sapore	Caramellato, discretamente maltato, con leggere note fruttate, pieno e delicato
Temperatura consigliata	8 °C
Indicata con	bisteche, arrostiti saporiti, zuppa di gulasch, formaggi a pasta morbida, calamari fritti

BIRRE DOPPIO MALTO - FORTI & GUSTOSE



Una birra doppio malto dal gusto forte, pieno e intenso e al tempo stesso finemente equilibrato. Le note maltate le conferiscono un retrogusto dal tocco raffinato.

Colore	
Amaro	
Luppoli	Perle, Magnum
Alcool	7,2 % vol
Sapore	Cremoso, dolce, pieno, corposo
Temperatura consigliata	9 °C
Indicata con	paté, selvaggina, carne di manzo, formaggi saporiti, dessert cremosi



Una doppio malto scura forte nella gradazione e piena nel gusto. Il possente impatto sul palato è mitigato dall'elegante retrogusto con note caramellate. Una vera festa per le papille gustative!

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



RADLER – FRESCO MIX DI BIRRA E LIMONATA

ENGEL

NATURRADLER
TORBIDA NATURALE

ENGEL

NATURRADLER
DUNKEL
TORBIDA NATURALE

ENGEL

NATURRADLER
ANALCOLICA &
TORBIDA NATURALE

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

L'insolita variante scura della nostra Naturradler, composta da birra Engel scura naturalmente torbida e fresca limonata. Gustosa, frizzante ed estremamente dissetante.

Aromatizzata con vera limonata naturale, la nostra Naturradler analcolica è pura e rinfrescante.

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

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

👁 Colore	
🍷 Amaro	🍷
Luppoli	Perle, Magnum
🍷 Alcool	< 0,5 % vol
🌡 Temperatura consigliata	4-5 °C

BIRRE STAGIONALI

ENGEL

MAI BOCK
TORBIDA NATURALE

ENGEL

VOLKSFESTBIER

ENGEL

WEIHNACHTSBIER
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.

La tipica birra della Volksfest della Franconia: morbida al palato grazie all'armonioso bouquet di malti della Hohenlohe. Il suo fantastico sapore culmina in un discreto retrogusto luppolato – una birra per le grandi occasioni.

Un'altra birra per le occasioni festive: corpo intensamente maltato, fini note di lievito, gusto fruttato e aromatico. Ideale per la stagione fredda e per i menù natalizi.

👁 Colore	
🍷 Amaro	🍷 🍷 🍷
Luppoli	Magnum, Perle
🍷 Alcool	7,2 % vol
🌡 Temperatura consigliata	7 °C

✂ Indicata con vellutate di verdura, paté, selvaggina, formaggio gouda, Canederli allo speck, curry

👁 Colore	
🍷 Amaro	🍷 🍷
Luppoli	Magnum, Perle, Select
🍷 Alcool	5,5 % vol
🌡 Temperatura consigliata	7 °C

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

👁 Colore	
🍷 Amaro	🍷 🍷 🍷
Luppoli	Magnum, Perle
🍷 Alcool	5,5 % vol
🌡 Temperatura consigliata	8 °C

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

JEROBOAM



Bottiglia Jeroboam (3 litri): per le occasioni speciali, disponibile nelle varietà Kellerbier, Bock Dunkel e Weihnachtsbier.

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 standard
· Imballo a rendere

IMBALLI A PERDERE
(SENZA DEPOSITO/SENZA RESTITUZIONE DEI VUOTI)

Cartone a perdere
15 x 0,5/0,33 litri
· Bottiglie in vetro
· Senza deposito cauzionale

Fusto a perdere
30 litri
· Riciclabile
· Spese di spedizione ridotte grazie al formato compatto
· Uso identico a quello dei normali fusti di birra
· Senza deposito cauzionale

Jeroboam
3 litri
· Per le occasioni speciali
· Senza deposito cauzionale
· Look premium

*Prost
mein Engel*

Biermanufaktur Engel
GmbH & Co. KG
Haller Straße 29
74564 Crailsheim
Germania
Phone: +49 7951 91930
export@engelbier.de



[@biermanufakturengel](#)



[@biermanufaktur_engel](#)



ENGEL
BIERMANUFAKTUR