



INDICE

ITALIANE

PERONI
NASTRO
AZZURRO

PERONI NASTRO
AZZURRO pag. 6

RAFFO

RAFFO pag. 9

SE CI UNISCE
PERONI

PERONI FAMILY pag. 12

Itala
PILSEN

ITALA PILSEN pag. 21

WÜHRER

WÜHRER pag. 22

PFERDEN
BIER

PFERDEN pag. 23

NON ALCOLICHE

PERONI
NASTRO
AZZURRO
0.0%

PERONI NASTRO
AZZURRO 0.0% pag. 25

BIRRA
TOURTEL
ANALCOLICA

TOURTEL pag. 26

INTERNAZIONALI

Kozel

KOZEL pag. 28

Pilsner Urquell

PILSNER URQUELL pag. 31

^{SUPER}
Asahi
"DRY"

ASAHI SUPER DRY pag. 32

Grolsch

GROLSCH pag. 33

Abbaye d'Abdij
S't Benoît

ST BENOIT pag. 35

St Stefanus
est. 1295

ST STEFANUS pag. 39

FULLER'S
LONDON

FULLER'S pag. 40

MEANTIME
LONDON
ANYTIME

MEANTIME pag. 43



UNA STORIA DI PASSIONE

1846

Nel 1846 Francesco Peroni apre a Vigevano un piccolo birrifico. La sua birra viene venduta in un locale accanto alla fabbrica. L'Italia è ancora lontana dall'essere una Nazione e fervono i moti risorgimentali.

1864

Dopo i primi anni, l'azienda estende il proprio successo al resto d'Italia. La nuova sede romana avviata nel 1864 a Piazza di Spagna, nel cuore della Roma mondana ed elegante, viene affidata all'entusiasmo e alla passione di Giovanni Peroni, figlio diciottenne di Francesco. Roma non è ancora Capitale del nuovo Regno d'Italia, ma l'intuito ha portato l'imprenditore a sceglierla come trampolino di lancio della propria birra e testa di ponte per il mercato dell'Italia centrale.

1901

La Ditta Francesco Peroni, ormai radicata nel territorio romano, compie un passo decisivo per lo sviluppo del business nell'Italia centrale: si fonde con la più importante fabbrica di ghiaccio della Capitale. Nascono le Società Riunite Fabbrica di Ghiaccio e Ditta Francesco Peroni, in una sinergia di industria e mercato che unisce con successo birra e ghiaccio.

OGGI

Birra Peroni dal 2016 fa parte del Gruppo Asahi. Nel nostro Paese la produzione annua di Birra Peroni ammonta a più di 6 milioni di ettolitri - prodotti nei 3 stabilimenti di Roma, Bari e Padova - di cui oltre 2 milioni vengono esportati. Asahi Group Holdings è una società multinazionale giapponese, nata nel 1889, con un portafoglio di prodotti che comprende birre, liquori, soft drink e cibo. Asahi è leader di mercato in Giappone, ha una forte posizione in molti mercati internazionali ed è attiva nello sviluppo a livello internazionale.

2003/05

Tra il 2003 e il 2005 Birra Peroni assume definitivamente i tratti di un'azienda globale, entrando a far parte del gruppo SABMiller plc, il secondo produttore mondiale di birra, con una diffusione in 750 Paesi su 6 continenti.

'90

Si affilano le armi contro la concorrenza con strumenti di Marketing sempre più precisi e con la ristrutturazione della forza vendita a presidio dei segmenti di mercato tradizionale e moderno. La capacità produttiva dell'Azienda si espande ulteriormente grazie agli investimenti industriali che portano all'avvio, nello stabilimento romano, degli impianti di cottura più grandi d'Europa. Nel 1996 Peroni festeggia 150 anni di vita, cogliendo l'occasione dell'importante anniversario per intraprendere un progetto di valorizzazione della propria tradizione storica attraverso la realizzazione di un Archivio Storico e di un Museo Aziendale.

1907

Nasce la Società Anonima Birra Peroni Ghiaccio e Magazzini Frigoriferi, la società per azioni che arriva ai giorni nostri. L'importante tappa è segnata da forti investimenti industriali nella sede di Roma, che danno vita alla "cittadella Peroni" nei pressi di Porta Pia: una fabbrica moderna incastonata nel tessuto urbano, che ancor oggi conserva l'identità e la memoria della Birra Peroni.

1924

Dopo l'unione di ghiaccio e birra, una seconda intuizione illumina il cammino dell'Azienda: espandere il mercato nelle vergini regioni meridionali della Penisola si rivela una scelta vincente, con l'apertura della fabbrica di Bari nel 1924.

'20-'30

Prosegue a ritmo incessante - nonostante la crisi economica - la crescita dell'Azienda sul territorio nazionale, attraverso l'acquisizione di fabbriche di piccola e media dimensione: la Birra Perugia nel 1926, le Birrerie Meridionali di Napoli e la Birra d'Abruzzo nel 1929, la Birra Partenope e la Birra Cioci di Macerata tra il 1936 e il 1938, la Birra Livorno nel 1939. Sul fronte del prodotto, si introducono le bevande alla frutta e il mitico formato da 20 cl, il "Peroncino". Sui mercati esteri il marchio Peroni sbarca in Africa, nelle isole del Peloponneso, in Albania e negli Stati Uniti.

1939/45

La guerra congela lo sviluppo dell'Azienda ma allo stesso tempo è occasione di collaudo del legame tra Birra Peroni e il territorio. Gli stabilimenti produttivi subiscono l'occupazione tedesca e poi alleata, riportano danni lievi o pesanti - come nel caso di Livorno - per riprendere la loro normale attività solo nel 1946.

1988

Ancora una pietra nel cammino verso il Nord Italia: la Birra Wührer di Brescia, la più antica fabbrica di birra italiana proprietaria di un marchio storico, già di proprietà BSN Danone, viene assorbita da Birra Peroni. L'ingresso della multinazionale francese nella proprietà Birra Peroni, anche se in quota minoritaria, dà un affaccio privilegiato sul mondo globale e sempre più competitivo in cui opera l'Azienda.

'60-'70

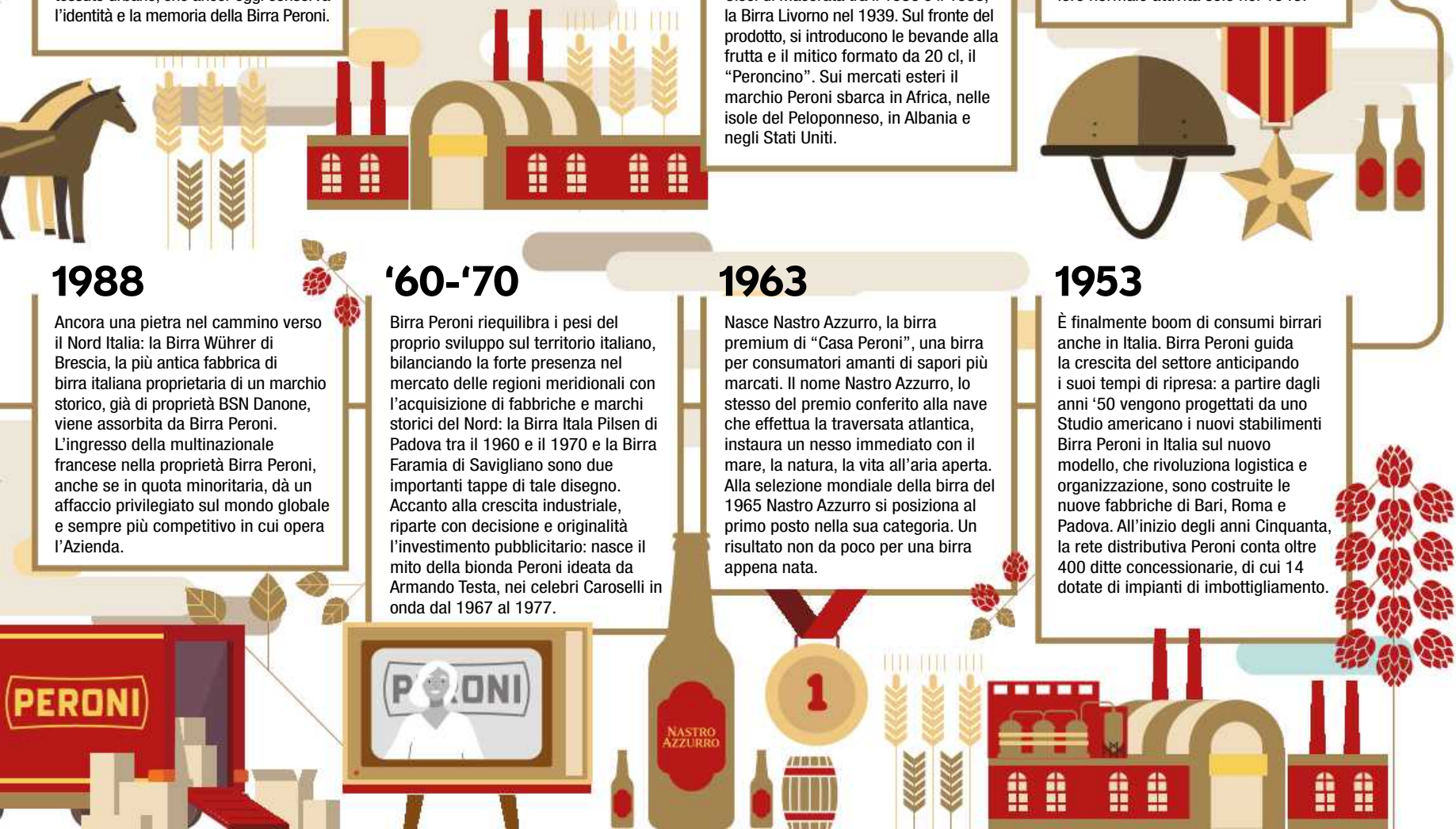
Birra Peroni riequilibra i pesi del proprio sviluppo sul territorio italiano, bilanciando la forte presenza nel mercato delle regioni meridionali con l'acquisizione di fabbriche e marchi storici del Nord: la Birra Italia Pilsen di Padova tra il 1960 e il 1970 e la Birra Faramia di Savigliano sono due importanti tappe di tale disegno. Accanto alla crescita industriale, riparte con decisione e originalità l'investimento pubblicitario: nasce il mito della bionda Peroni ideata da Armando Testa, nei celebri Caroselli in onda dal 1967 al 1977.

1963

Nasce Nastro Azzurro, la birra premium di "Casa Peroni", una birra per consumatori amanti di sapori più marcati. Il nome Nastro Azzurro, lo stesso del premio conferito alla nave che effettua la traversata atlantica, instaura un nesso immediato con il mare, la natura, la vita all'aria aperta. Alla selezione mondiale della birra del 1965 Nastro Azzurro si posiziona al primo posto nella sua categoria. Un risultato non da poco per una birra appena nata.

1953

È finalmente boom di consumi birrari anche in Italia. Birra Peroni guida la crescita del settore anticipando i suoi tempi di ripresa: a partire dagli anni '50 vengono progettati da uno Studio americano i nuovi stabilimenti Birra Peroni in Italia sul nuovo modello, che rivoluziona logistica e organizzazione, sono costruite le nuove fabbriche di Bari, Roma e Padova. All'inizio degli anni Cinquanta, la rete distributiva Peroni conta oltre 400 ditte concessionarie, di cui 14 dotate di impianti di imbottigliamento.





GRADAZIONE SACCAROMETRICA

È la concentrazione di zuccheri presenti nel mosto che verrà fermentato. Più è alto, più alcolica verrà la birra.



IBU

È la concentrazione di sostanze amare derivanti dal luppolo. Più l'IBU è alto, maggiore è l'amarezza della birra.



TIPOLOGIE

LAGER: il termine Lager indica delle birre normali con le caratteristiche generiche dei prodotti di bassa fermentazione. Bionde, spumeggianti, beverine e mediamente luppolate.

PILSNER: è una tipologia di birra sviluppata nella città di Plzeň ("Pilsen" in lingua tedesca), nella regione della Boemia in Repubblica Ceca. Si distingue dalle altre Lager per il ruolo marcato del luppolo, in particolare per l'uso del rinomato luppolo Saaz (Žatec), dall'omonima città della Boemia occidentale. Di colore paglierino, talvolta con riflessi verdastri, molto dissetante.

VIENNA: è una tipologia di birra di colore ambrato, con un profilo maltato elegante e una luppolatura moderata. La gradazione di alcol è tra il 4,5% e il 5,5%.

BOCK: il nome deriva dalla città di Einbeck, in Baviera il nome venne storpiato in "bock" che significa "caprone" (per questo nelle Bock viene spesso raffigurato questo animale). Si tratta di birre di buona gradazione alcolica (6-7%) che tendono al dolce e sono quasi prive di aroma di luppolo.



PALE ALE: è uno stile nato in Gran Bretagna in cui viene usato prevalentemente malto chiaro. Il colore è ramato e il gusto è secco e di buona luppolatura.

BITTER ALE: è una tipologia di birra dal colore ramato, con un ottimo equilibrio tra malto e luppolo; la gradazione alcolica è ridotta e tradizionalmente sono spillate a pompa.

IPA: la prima volta venne utilizzato il termine in un articolo del 1835. Indica una birra che inizialmente era destinata all'esportazione in India e per questo motivo i birrai puntarono sui due conservanti naturali di cui disponevano: l'alcol e il luppolo. Pertanto si tratta di birre molto luppolate e con un'alta gradazione alcolica (6-7,5%).

STOUT: è una tipologia di birra dal colore scuro, che va dal marrone cupo al nero. Viene prodotta con malto d'orzo tostato e orzo tostato. Il gusto è corposo, aromatico e amaro.

TRAPPISTE: sono prodotte da monaci cistercensi della stretta osservanza trappista. Il logo Authentic Trappist è concesso secondo criteri ben definiti: la produzione, almeno fino alla fermentazione, deve avvenire all'interno di un monastero trappista sotto la supervisione di un monaco mastro birraio. Sono birre ad alta fermentazione ma non hanno uno stile birrario preciso.

D'ABBAZIA: sono birre che si ispirano a ricette monastiche ma sono prodotte da birrifici laici e commerciali (sia industriali che artigianali).

BIANCHE BELGHE: sono una specialità della regione di Lovanio e sono prodotte con orzo e frumento non maltato. Per aromatizzarle vengono utilizzate spezie (ad es. coriandolo, curaçao). Hanno un sapore fresco, dissetante, fruttato, acidulo, pastoso. L'intensa torbidità rende queste birre bianco lattiginose.

WEIZEN: sono birre torbide con una percentuale di frumento maltato (almeno il 50%). Hanno sentori di banana e chiodi di garofano, una buona gasatura e sono poco luppolate.

PERONI

NASTRO AZZURRO



1963 - 1965

Peroni Nastro Azzurro è la birra Premium italiana più bevuta al mondo. Nasce nel 1963 con la volontà di Birra Peroni di creare una birra d'eccellenza, un prodotto di qualità superiore, sfidando lo stile birrario dell'epoca e con l'ambizione, conquistata negli anni, di diventare la birra Premium Italiana più bevuta all'estero.

Il suo nome, oltre ad essere identificativo del mare e della natura, è un chiaro richiamo al premio conferito al transatlantico Rex, la nave italiana che nel 1933 fu in grado di percorrere, nel minor tempo possibile, l'attraversamento dell'Atlantico.

Grazie alle suggestioni create dal suo nome, Peroni Nastro Azzurro instaura da subito un nesso immediato con il mare, la vita all'aria aperta e con gli aspetti di solarità e positività, tipicamente italiani e mediterranei, che ancora oggi la caratterizzano.

Peroni Nastro Azzurro si distingue da sempre per il suo sapore inconfondibile. Il suo segreto? Il Mais Nostrano®, una varietà prodotta in esclusiva nelle tradizionali aree agricole italiane.

1970 - 1999

Comincia il legame con la vela, attraverso una comunicazione che s'incentra sui temi del viaggio, seguendo l'America's Cup.

Dal 1994 il brand approda anche nel motociclismo con Valentino Rossi e nel cinema con il Festival di Venezia.

2000 - 2012

Nel 2003 vince la medaglia d'oro nella competizione internazionale Monde Selection, anno in cui il gruppo Birra Peroni entra a far parte del Gruppo SABMiller. È così che Nastro Azzurro approda nel 2005 sui mercati internazionali, con una distribuzione in oltre 55 paesi del mondo e diventa la birra Italiana più venduta all'estero.

2016 - 2019

Nel 2016 Nastro Azzurro entra a far parte ufficialmente del Gruppo Asahi Europe a testimonianza di nuove prospettive di sviluppo internazionale e di crescita.

2021 - 2022

Nel 2021 Nastro Azzurro entra nel mondo delle birre analcoliche lanciando Nastro Azzurro Zero, la prima Premium analcolica Italiana.

Nastro Azzurro Zero nasce con l'idea di sfidare le barriere di gusto che caratterizzano il mondo delle analcoliche, con la promessa di offrire la stessa esperienza di gusto unica della Nastro Azzurro originale.

A partire dal 2022 il brand, per celebrare la visione creativa di Peroni dalla quale il brand è nato, si è deciso di riportare nuovamente il nome "Peroni" sull'etichetta, ridando vita al nome originale "Peroni Nastro Azzurro", con cui il prodotto è rimasto famoso in tutto il mondo.



PERONI

NASTRO AZZURRO



Prodotta in **ITALIA**

Peroni Nastro Azzurro conserva da sempre i tratti caratteristici di un prodotto "Made in Italy", che si ritrovano nel suo aroma equilibrato e nella qualità dei suoi ingredienti. Un gusto secco e rinfrescante, mai troppo dolce al palato, grazie alla presenza del "Nostrano", prestigiosa varietà di mais italiano coltivato in esclusiva per Peroni Nastro Azzurro. Quelle leggere note di amaro, date dai luppoli nobili finemente aromatici, vengono armoniosamente bilanciate dal profumo di fiori e spezie. L'alto grado di attenuazione la rende leggera e fragrante per un senso di freschezza fin dal primo sorso.

ALC. VOL.
5,0%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow
50cl ow/uni
62cl ow



Barattolo:
33cl bar
sleek
50cl bar



Fusto:
20 L (pet)
30 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **12** mesi
Barattolo: **12** mesi
Fusto: **6** mesi

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**,
mais, luppolo.



GUSTO

Secco e rinfrescante grazie alla presenza del Mais Nostrano® e di una delicata nota amara



TIPO BIRRA

Premium Lager



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6 °C



COLORE

Giallo paglierino



ABBINAMENTO CIBI

- Pizza
- Antipasti e frittura
- Pesce alla griglia
- Formaggi freschi



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

▶ **4,25%** **11,45%** **19,80%** ◀

Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU

▶ **8** **23** **65** ◀

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

PERONI

NASTRO AZZURRO

STILE

CAPRI



Prodotta in **ITALIA**

Peroni Nastro Azzurro Stile Capri è una variante della linea Peroni Nastro Azzurro che nasce per celebrare il legame tra la birra premium italiana icona di stile e Made in Italy nel mondo e una delle mete estive più sognate a livello internazionale. È un simbolo dell'estate italiana e il suo look mediterraneo prende vita attraverso il packaging, caratterizzato dal vetro trasparente e dalle iconiche strisce bianche e blu. Il suo gusto è leggero e rinfrescante, meno alcolico e meno amaro rispetto alla Peroni Nastro Azzurro. Si caratterizza per fresche note di limone e foglie d'ulivo che contribuiscono a darle dei leggerissimi sentori mediterranei, perfetti per l'aperitivo estivo.

ALC. VOL.
4,2%

FORMATI DISPONIBILI



TERMINE DI CONSERVAZIONE



INGREDIENTI

Acqua, malto d'**ORZO**, mais, estratto di limone, luppolo, estratto di foglie di ulivo, aromi naturali.



GUSTO

Leggero e fragrante, con un finale pulito



TIPO BIRRA

Lager (con fresche note di limone e foglie di ulivo)



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

3-5 °C



COLORE

Giallo paglierino

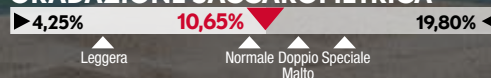


ABBINAMENTO CIBI

- Bruschettine olio e rosmarino
- Antipasti leggeri di pesce
- Frittura gamberi e calamari
- Antipasti mediterranei a base di formaggi freschi, pomodorini e olive
- Primi piatti leggeri ed insalate di pasta o di riso fredde
- Spiedini di mare
- Grigliata di pesce
- Grigliate di carni bianche



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



RAFFO

Raffo nasce a Taranto nel 1919, fondata dall'imprenditore Vitantonio Raffo. Nel 1961 la sua storia si incrocia con quella di Birra Peroni, che ha da sempre supportato la forza del brand nella sua terra nativa, rispettandone la tradizione e mantenendo la ricetta originale.

Il simbolo ufficiale della città, il Taras, eroe mitologico in sella a un delfino che si narra abbia fondato Taranto, è presente nell'etichetta di ogni Raffo e da oggi ridisegnato in modo più distintivo e moderno. Raffo, la birra dei due mari dal 1919, è da sempre legata alle sue origini, sottolineandole ora ancor di più grazie a un look contemporaneo e premium.

Raffo vuole portare in tutta Italia l'atteggiamento positivo e determinato nei confronti della vita tipico dei Pugliesi, incoraggiando i suoi consumatori a essere ugualmente determinati e solari, perché la Puglia è più di una regione: è uno stato d'animo.

Uno stato d'animo ironico, auto-ironico, positivo, sincero e socievole. Ciò che è "DECISAMENTE PUGLIESE" sa sempre metterti di buon umore, come la birra Raffo, che è il modo più fresco e gustoso di diffondere questi sentimenti, sorso dopo sorso.

Nel 2024 Birra Peroni ha deciso di puntare ulteriormente su questo love brand locale, portandolo nelle case di tutti gli italiani e introducendo una grande novità, Raffo Lavorazione Grezza, una birra non filtrata che racchiude in sé tutto lo spirito positivo e la tenacia della sua terra, la Puglia.



RAFFO

RICETTA ORIGINALE

Raffo Ricetta Originale nasce a Taranto nel 1919. Arricchita con orzo di Puglia, è una lager dal corpo morbido e dal gusto secco molto rinfrescante, con appena una punta di amaro nel finale. È prodotta oggi come allora con la stessa ricetta e con lo stesso orgoglio.
P.S. Bevila «CROCCANTE» (ovvero ghiacciata come da tradizione pugliese).

Prodotta in **ITALIA**

ALC. VOL.
4,7%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow/uni
66cl ow/uni



Fusto:
30 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **15** mesi
Fusto: **6** mesi

INGREDIENTI

Acqua, malto d'**ORZO** (di cui 10% da **ORZO** pugliese), granturco, luppolo.



GUSTO

Corpo morbido e gusto secco molto rinfrescante



TIPO BIRRA

Lager



FERMENTAZIONE

Bassa, maturazione a freddo



TEMPERATURA DI SERVIZIO

3-5 °C



COLORE

Giallo paglierino



ABBINAMENTO CIBI

- Crudi di mare
- Frisedde
- Riso patate e cozze
- Giuncata pugliese
- Carni bianche
- Puccia



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

▶ **4,25%** **10,55%** **19,80%** ◀

Leggera

Normale Doppio Speciale
Malto



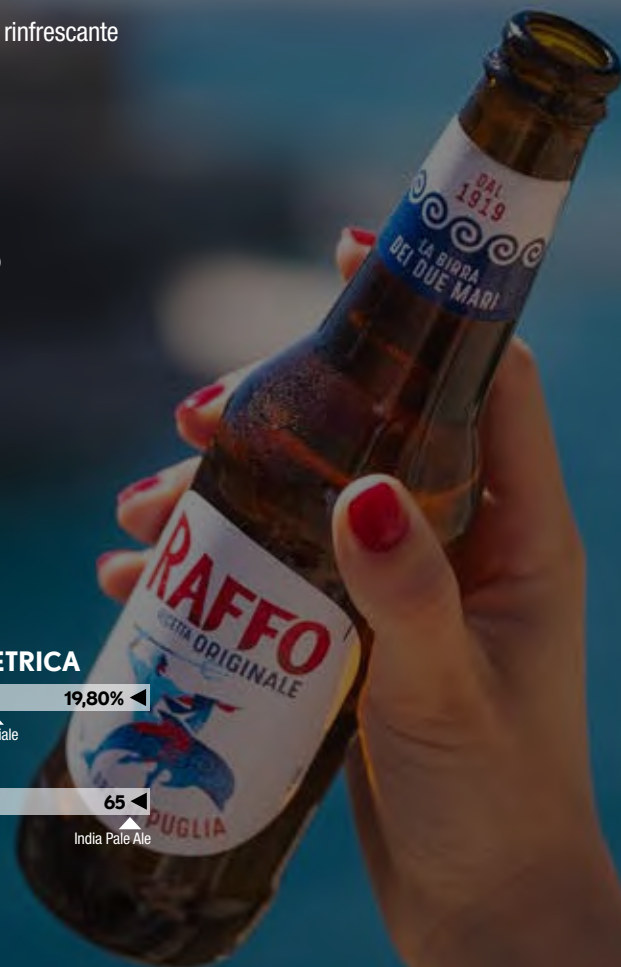
IBU

▶ **8** **12** **65** ◀

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale



RAFFO

LAVORAZIONE GREZZA

Raffo Lavorazione Grezza viene introdotta nel 2024 come innovazione della gamma Raffo. Nasce da uno speciale processo produttivo, la Lavorazione Grezza, per una lager non filtrata e arricchita con cereali di Puglia Non Raffinati. L'aspetto è velato, il gusto è rotondo e piacevolmente fresco, con un aroma maltato e sul finale note luppolate. P.S. Bevila «CROCCANTE» (ovvero ghiacciata come da tradizione pugliese).

Prodotta in **ITALIA**

ALC. VOL.
4,8%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33clow



Fusto:
20 L (pet)

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **12 mesi**
Fusto: **6 mesi**

INGREDIENTI

Acqua, malto d'**ORZO**, granturco, cereali non raffinati (**GRANO DURO** e **ORZO** pugliesi), luppolo, lievito selezionato.



GUSTO

Rotondo e fresco, con un aroma maltato e sul finale note luppolate



TIPO BIRRA

Lager non filtrata



FERMENTAZIONE

Bassa, maturazione a freddo



TEMPERATURA DI SERVIZIO

3-5 °C



COLORE

Dorato con una leggera velatura



ABBINAMENTO CIBI

- Crudi di mare
- Orecchiette con cime di rapa
- Bombette pugliesi
- Focacce e pizze saporite



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

▶ **4,25%** **10,80%** **19,80%** ◀

Leggera

Normale Doppio Speciale
Malto



IBU

▶ **8** **13** **65** ◀

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

SE CI UNISCE È

PERONI

Peroni da oltre 175 anni è legata a doppio filo alla storia e alla tradizione del nostro Paese, una storia fatta di qualità, sostenibilità e innovazione.

Nata a Vigevano nel 1846, è oggi presente in Italia con 3 stabilimenti a Roma, Bari e Padova. Peroni è la Lager che da sempre unisce gli Italiani, e il suo segreto è racchiuso nelle materie prime di alta qualità, come il Malto 100% Italiano frutto di una speciale qualità di orzo, e nell'esperienza di chi la produce.

Pur rispettando la tradizione, nel tempo Peroni non ha mai tralasciato l'innovazione che è sempre stata cardine sia delle sue scelte produttive che commerciali.

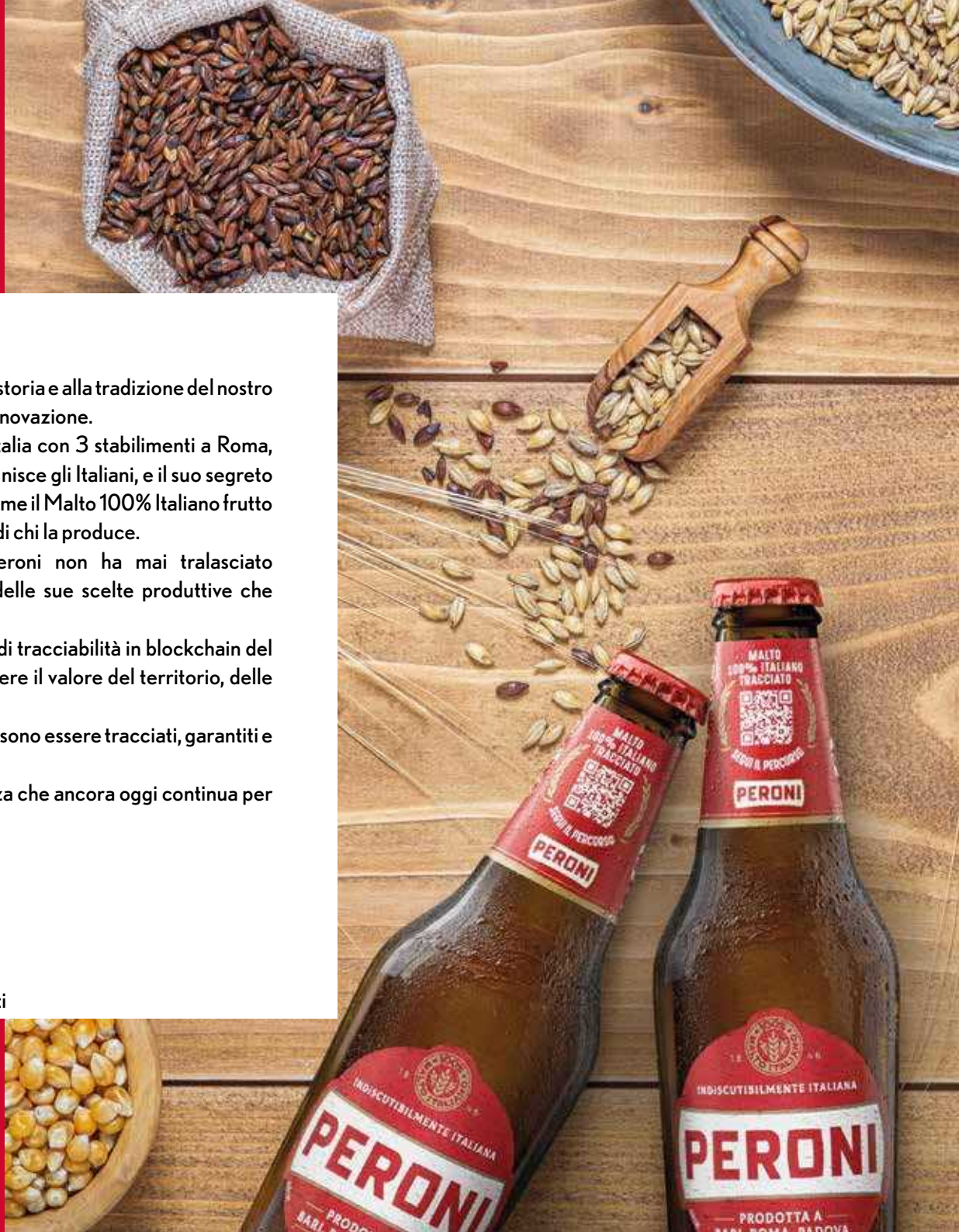
Nel 2021 Peroni ha lanciato un nuovo progetto di tracciabilità in blockchain del Malto 100% Italiano, per continuare a promuovere il valore del territorio, delle persone, della qualità e della sostenibilità.

Valori che oggi, grazie anche alla blockchain, possono essere tracciati, garantiti e raccontati al consumatore.

Una storia di impegno e di amore per l'eccellenza che ancora oggi continua per regalare a tutti il gusto autentico di Peroni.



Premi vinti





Peroni è la Lager italiana dal grado alcolico di 4,7% vol. che unisce tutti da Nord a Sud. È prodotta dal 1846 e, oggi come allora, utilizza solo ingredienti selezionati come il Malto 100% Italiano, frutto di una speciale qualità di orzo, per offrire agli italiani una birra di alta qualità.



Prodotta in **ITALIA**

ALC. VOL.
4,7%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
20cl uni
33cl ow/uni
66cl ow/uni



Barattolo:
33cl bar
50cl bar
6x50cl bar



Fusto:
12 L (pet)
16 L
30 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **15** mesi
Barattolo: **15** mesi
Fusto: **6** mesi

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**,
granturco, luppolo.



GUSTO

Moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto



TIPO BIRRA

Lager



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6 °C



COLORE

Giallo oro

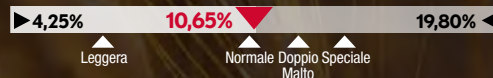


ABBINAMENTO CIBI

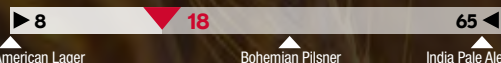
- Pizza
- Pasta
- Piatti della tradizione italiana



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



PERONI

CRUDA



Prodotta in **ITALIA**

Fatta in Italia con Malto 100% Italiano, Peroni Cruda è una birra dalla consistenza morbida e cremosa e dal retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli. Non essendo pastorizzata, viene costantemente tenuta a basse temperature lungo tutto il processo produttivo così da conservare tutto il sapore e la freschezza degli ingredienti accuratamente selezionati. La microfiltrazione a basse temperature dona un gusto fresco e un colore limpido per un'esperienza naturalmente rinfrescante.

ALC. VOL.
4,7%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow



Fusto:
30 L



Tank:
**250 L
500 L**

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **12 mesi**
Fusto: **6 mesi**
Tank: **21 giorni**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**,
granturco, luppolo.



GUSTO

Fresco, consistenza morbida e cremosa.
Retrogusto piacevolmente amarognolo di luppolo



TIPO BIRRA

Lager non pastorizzata



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6 °C



COLORE

Giallo paglierino



ABBINAMENTO CIBI

- Aperitivi
- Salumi e formaggi freschi
- Crudi
- Pizza
- Panini gourmet
- Piatti dal sapore semplice

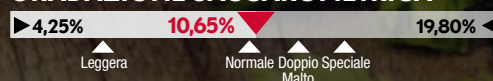


PROCESSO PRODUTTIVO

Non pastorizzazione e processo di microfiltrazione a basse temperature



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



STORIA

Da 175 anni Birra Peroni assicura sempre prodotti di alta qualità e non ha mai smesso di rinnovarsi. È proprio in questo scenario che nel 2017 nasce Peroni Cruda, la Lager non pastorizzata della famiglia Peroni, che si distingue per il suo gusto fresco, genuino e autentico. Anche Peroni Cruda, come tutti i prodotti della Famiglia Peroni, è prodotta con Malto 100% Italiano, tracciato in blockchain per continuare a garantire qualità e sostenibilità.

GRAN RISERVA PERONI DOPPIO MALTO



Prodotta in **ITALIA**

ALC. VOL.
6,6%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow



Fusto:
16 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **15 mesi**
Fusto: **6 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Intenso ed equilibrato con aroma di cereali e malto tostato, leggermente speziato



TIPO BIRRA

Bock Italiana



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



COLORE

Oro intenso



ABBINAMENTO CIBI

- Carne rossa
- Selvaggina
- Pasta condita con sughi saporiti



PROCESSO PRODUTTIVO

Lungo processo di ammostamento a bassa temperatura



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Peroni Gran Riserva Doppio Malto nasce nel 1994 da un'antica ricetta di Giovanni Peroni. È prodotta utilizzando Malto 100% Italiano Bronzato, che ne determina il colore oro intenso ed è una birra dal gusto intenso ed equilibrato dedicata ai momenti speciali.





Prodotta in **ITALIA**

È beverina e di facile approccio per la sua categoria di appartenenza grazie al corpo leggero, ancorché dotato di particolare complessità aromatica con note di malto e caramello. Tale risultato è ottenuto mediante l'uso di un processo di produzione che conserva ancora la pratica delle tre miscele di mosto, metodo tradizionale e che richiede tante risorse, ormai quasi in disuso. L'esclusivo processo di fermentazione a bassa temperatura, lungo e complesso, le conferisce un gusto morbido ed unico, che le permette di distinguersi fortemente all'interno della categoria birre rosse.

ALC. VOL.
5,2%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow



Fusto:
16 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **15 mesi**
Fusto: **6 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Corposo e allo stesso tempo facile da bere, dal caldo aroma di malto e caramello



TIPO BIRRA

Vienna Style



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



COLORE

Rosso rubino



ABBINAMENTO CIBI

- Salumi
- Formaggi
- Pizza



PROCESSO PRODUTTIVO

Metodo tradizionale della tripla decozione



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

◀ 4,25% **12,70%** 19,80% ▶

Leggera

Normale Doppio Speciale
Malto



IBU

◀ 8 **22** 65 ▶

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Peroni Gran Riserva Rossa è nata nel 2006 per arricchire l'offerta di Birra Peroni. È una birra rossa di altissima qualità prodotta con materie prime selezionate e una particolare qualità di Malto 100% Italiano Ambrato, che le conferiscono una struttura corposa, un caldo aroma di caramello e malto e il suo caratteristico colore rosso rubino.

GRAN RISERVA PERONI BIANCA



Prodotta in **OLANDA**
Imbottigliata in **ITALIA**

Peroni Gran Riserva Bianca è una birra Weiss dal gusto fresco, piacevolmente beverina, caratterizzata da un aroma fruttato e speziato. Il lievito selezionato di alta fermentazione e il processo produttivo tradizionale le conferiscono un piacevole sentore di chiodi di garofano. Secondo la tradizione, la ricetta prevede l'utilizzo di malto d'orzo e di frumento. Per garantire un prodotto di elevata qualità utilizziamo solo Malto 100% Italiano e una particolare varietà di Malto Italiano Chiaro che le dona un elegante colore biondo torbido, tipico delle birre Weiss.

ALC. VOL.
5,1%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow



Fusto:
16 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **12 mesi**
Fusto: **6 mesi**

INGREDIENTI

Malto di **FRUMENTO**,
malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Aromatico e fresco, piacevolmente beverina con un aroma fruttato e speziato con un sentore di chiodi di garofano



TIPO BIRRA

Weizen



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



COLORE

Elegante biondo torbido



ABBINAMENTO CIBI

- Carni di maiale
- Insalate
- Dolci



PROCESSO PRODUTTIVO

Processo produttivo tradizionale ad alta fermentazione



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

◀ 4,25% **12,50%** 19,80% ▶

Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU

◀ 8 **10** 65 ▶

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Peroni Gran Riserva Bianca è una birra Weiss che nasce per tutti coloro che vogliono apprezzare il gusto autentico di uno stile birrario tradizionale e proprio nel rispetto di questa tradizione produciamo la nostra Peroni Gran Riserva in Olanda, con un processo produttivo ad alta fermentazione e utilizzando malti d'orzo e di frumento 100% italiani.

PERONI

CHILL LEMON



SOLO LIMONI ITALIANI

Prodotta in **ITALIA**

Peroni Chill Lemon nasce dall'incontro unico tra il gusto rotondo e bilanciato di Peroni ed il potere dissetante del succo di limone, per regalarti un'esperienza rinfrescante e frizzante. È una Radler prodotta con Malto e Limoni 100% Italiani, che le conferiscono un profumo di limoni appena colti ed un gusto naturale per un'esplosione di freschezza e qualità. Fresco, allegro e sorprendente: questo è il mondo Chill! La sua bassa gradazione alcolica la rende perfetta per i tuoi momenti di divertimento.

ALC. VOL.
1,3%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33clow

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **12 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, granturco, luppolo, sciroppo di glucosio/fruttosio, succo di limone concentrato, aromi naturali di agrumi.



GUSTO

Naturale di limoni, gradevolmente aspro e bilanciato con una nota amara



TIPO BIRRA

Radler



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

2-4 °C



COLORE

Giallo chiaro



ABBINAMENTO CIBI

- Snack salati
- Frittura, anche di pesce
- Appetizers



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

► **4,25%** **9,70%** ◀ **19,80%**

Leggera

Normale Malto
Doppio Speciale



IBU

► **8** **65** ◀

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Da 175 anni Birra Peroni assicura sempre prodotti di alta qualità e non ha mai smesso di rinnovarsi. È proprio in questo scenario che nel 2014 nasce Peroni Chill Lemon, un prodotto dal potere fortemente rinfrescante, grazie all'unione dei migliori limoni 100% Italiani delle nostre coste e la passione di Peroni. Anche Peroni Chill Lemon è prodotta con Malto 100% Italiano, tracciato in blockchain per continuare a garantire qualità e sostenibilità.



SENZA GLUTINE



Prodotta in **ITALIA**

Peroni Senza Glutine è... la tua Peroni di sempre, con un perfetto equilibrio tra dolce e amaro e un sapore poco luppolato e facile da bere. Con un contenuto di glutine inferiore a 10ppm, è perfetta per tutti coloro che vogliono godersi una buona birra in compagnia pur seguendo un'alimentazione senza glutine.

ALC. VOL.
4,7%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
3x33cl ow

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **15** mesi

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, granturco, luppolo.



GUSTO

Moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto



TIPO BIRRA

Lager senza glutine



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6 °C



COLORE

Giallo oro



ABBINAMENTO CIBI

- Pizza senza glutine
- Pasta senza glutine
- Piatti della tradizione italiana senza glutine



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

► 4,25% **10,65%** ◀ 19,80% ◀

Leggera

Normale
Doppio Speciale
Malto



IBU

► 8 **18** ◀ 65

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Peroni Senza Glutine è la prima birra senza glutine garantita dal marchio Spiga Barrata AIC dell'Associazione Italiana Celiachia. Gli ingredienti vengono selezionati accuratamente e viene analizzato ogni passo del processo produttivo per garantire un contenuto di glutine inferiore a 10ppm e mantenere il gusto rotondo e bilanciato della birra che da 175 anni è sulle tavole degli italiani. Peroni Senza Glutine, come tutti i prodotti della Famiglia Peroni, è prodotta con Malto 100% Italiano, tracciato in blockchain per continuare a garantire qualità e sostenibilità.

Senza
Glutine

PERONCINO



Prodotta in **ITALIA**

Peroncino è una piccola Peroni perfetta per il momento dell'aperitivo. Anche Peroncino viene prodotto con esperienza e dedizione usando solo i migliori ingredienti selezionati, come il Malto 100% Italiano, frutto di una pregiata qualità d'orzo, per permettere a tutti di assaporare il gusto autentico di Peroni.

ALC. VOL.
4,7%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
25clow

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **15 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, granturco, luppolo.



GUSTO

Moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto



TIPO BIRRA

Lager



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6 °C



COLORE

Giallo oro

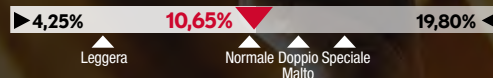


ABBINAMENTO CIBI

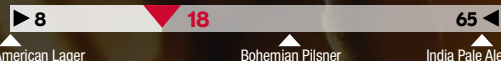
- Pizza
- Pasta
- Piatti della tradizione italiana



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



STORIA

Peroncino è la birra Lager Italiana dal grado alcolico di 4,7% vol. perfetta per l'aperitivo in compagnia.

Peroncino è 100% Peroni ma in un mini formato, da gustare fino all'ultimo sorso.

Peroni è la birra Lager Italiana che dal 1846 mette d'accordo tutti da Nord a Sud. Oggi come allora viene prodotta con esperienza e dedizione usando i migliori ingredienti selezionati, come il Malto 100% Italiano frutto di una pregiata qualità d'orzo, per permettere a tutti di assaporare il gusto autentico di Peroni.



Prodotta in **ITALIA**

Itala Pilsen è una birra dalla lunga storia, prodotta dal 1919 a Padova. Questa Pils di puro malto è non pastorizzata per preservare intatto tutto il sapore e la freschezza della birra appena fatta. Il processo di lenta fermentazione a bassa temperatura e le pregiate varietà di luppolo aromatico le donano un gusto ricco e distintivo.

ALC. VOL.
4,8%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33clow



Fusto:
30 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **12 mesi**
Fusto: **6 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Ricco e distintivo grazie alla pregiata varietà di luppoli aromatici altamente selezionati



TIPO BIRRA

Pils Puro Malto



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-8 °C



COLORE

Dorato



ABBINAMENTO CIBI

- Carni bianche
- Affettati
- Formaggi
- Pesce



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

▶ **4,25%** **11,30%** ◀ **19,80%**

Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU

▶ **8** **27** ◀ **65**

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Nel 1919 è a Piazza Insurrezione, nel cuore della città di Padova, che Arrigo Olivieri realizza il suo sogno: regalare ai padovani una Lager di qualità “superiore”, autentica e di carattere, di cui innamorarsi a prima vista, come lui si è innamorato di Italia, la donna della sua vita a cui ha dedicato questa birra. Nasce così Itala Pilsen. Una Pilsen di puro malto non pastorizzata, dal gusto ricco, frutto di un'accurata selezione dei luppoli più pregiati. Un gusto che è diventato un'icona e che è tornato protagonista grazie alla sua unicità. Da assaporare sorso dopo sorso.

WÜHRER

Wührer è il marchio che ancora oggi rappresenta una birra italiana di alta qualità a prezzi accessibili. Una birra per tutti i giorni, dall'aroma delicatamente fruttato, dal colore chiaro e dall'aspetto brillante.

Prodotta in **ITALIA**

ALC. VOL.
4,7%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
66cl ow



Barattolo:
50cl
bar

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **15** mesi
Barattolo: **15** mesi

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, granturco,
luppolo.



GUSTO

Pieno, maltato, con note di luppolo



TIPO BIRRA

Lager



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6 °C



COLORE

Giallo paglierino



ABBINAMENTO CIBI

- Pasta all'uovo
- Polenta
- Manzo
- Carne di maiale
- Formaggi
- Gnocchi di patate



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

▶ **4,25%** **10,55%** **19,80%** ◀

Leggera

Normale Doppio Speciale
Malto



IBU

▶ **8** **12** **65** ◀

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Nel 1829 Franz Saverio Wührer è stato il primo a produrre la birra a livello industriale in Italia, stabilendo a Brescia la prima fabbrica del paese. Fin dall'inizio la famiglia Wührer concentrò l'attenzione sull'attenta scelta del malto e dei fiori di luppolo necessari ad ottenere la miglior qualità possibile, mentre diffondeva la cultura birraria nella penisola.



Prodotta in **ITALIA**

La Pferden Bier è una Premium Lager, tipo Pilsen, prodotta con l'utilizzo di selezionati luppoli aromatici. Con una gradazione alcolica di 5,0% vol. ed un gusto amaro non troppo intenso ma ben equilibrato, va servita ad una temperatura di 6 °C.

ALC. VOL.
5,0%

FORMATI DISPONIBILI



TERMINE DI CONSERVAZIONE



INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Rotondo e armonico con prevalenti note di malto



TIPO BIRRA

Lager



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



COLORE

Giallo chiaro



ABBINAMENTO CIBI

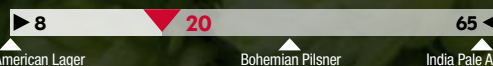
- Risotti
- Paste con sughi importanti
- Fritture
- Forti carni rosse
- Formaggi saporiti



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



STORIA

Nata all'inizio degli anni 2000, la birra Pferden, che in tedesco significa "cavalli", nasce dal sapere birrario della famiglia di braumeister Cavalli, attivi in Birra Peroni dagli anni Venti del Novecento ad oggi.

SOSTENIBILITÀ E BENESSERE

Scelte consapevoli di acquisto e consumo per uno stile di vita migliore

I consumatori sono sempre più attenti al proprio benessere e alla propria salute, infatti sono in aumento la scelta di piatti in grado di **far stare bene corpo e mente**:

- ▶ il **47%** degli italiani dichiara di voler **mangiare meglio** e seguire una dieta più **sana e bilanciata**;
- ▶ maggiore attenzione viene data anche alla sostenibilità ambientale. Il **91,1%** apprezza bar, ristoranti e pizzerie che comunicano in modo trasparente le **pratiche ecologiche come la riduzione degli sprechi, la differenziata per i rifiuti, il ricorso a prodotti biologici o a chilometro zero**;
- ▶ cresce sempre più la voglia di moderazione. I consumatori consumano infatti meno alcol o più bevande a bassa gradazione alcolica, soprattutto i più giovani (GenZ) e le donne. Tra le motivazioni principali ci sono la voglia di prendersi cura di sé e della propria salute psico-fisica, il voler applicare i valori di sostenibilità ambientale e anche migliorare i rapporti umani.
 - il volume delle NAB cresce con un CAGR a 5 anni del 18%.

Fonte: Rapporto Coop 2024; Assobirra Annual Report 2023, ILD Data CY 2024.

PERONI

NASTRO AZZURRO

0.0%



Prodotta in **ITALIA**

Peroni Nastro Azzurro 0.0% è la nuova Premium italiana analcolica. Conserva i tratti di gusto caratteristici della Peroni Nastro Azzurro originale: la presenza del Mais Nostrano®, eccellenza 100% Made in Italy coltivata in esclusiva per Peroni Nastro Azzurro, e l'utilizzo di luppoli finemente aromatici che contribuiscono a preservare il suo gusto secco e rinfrescante che l'ha resa famosa nel mondo.

NO
ALCOL

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33clow

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **12 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, mais, luppolo, aromi naturali.



GUSTO

Gusto secco e corpo asciutto, con note amare di luppolo



TIPO BIRRA

Premium Lager analcolica



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6 °C



COLORE

Giallo paglierino



ABBINAMENTO CIBI

- Aperitivi
- Salumi e formaggi freschi
- Crudi
- Pizza
- Panini gourmet
- Piatti dal sapore semplice



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

▶ 4,25 ▼ **5,50%** ◀ 19,80%

Leggera

Normale Doppio Speciale
Malto



IBU

▶ 8 ▼ **23** ◀ 65

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Peroni Nastro Azzurro 0.0% è l'ultima innovazione analcolica all'interno del gruppo Birra Peroni: rappresenta un'ulteriore evoluzione della precedente Nastro Azzurro Zero. Il processo di de-alcolizzazione con cui viene realizzata, infatti, rappresenta un'innovazione per Birra Peroni e permette di preservare integralmente la ricetta e le materie prime di Peroni Nastro Azzurro, realizzando al tempo stesso un liquido completamente privo di alcol.

BIRRA TOURTEL ANALCOLICA

Prodotta in **ITALIA**

Birra Tourtel è dal 1839 la birra analcolica dal gusto pieno e intenso. Grazie alla sua ricetta esclusiva e al suo processo produttivo, che rispetta tutte le naturali fasi della produzione della birra, Birra Tourtel offre il gusto rinfrescante di una Lager pur rimanendo leggera e bevibile (solo 53Kcal per bottiglia 33cl). È la scelta perfetta per chi è attento al proprio benessere e non rinuncia al gusto.

NO
ALCOL

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia:
33cl ow
66cl ow

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **12** mesi

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, mais, luppolo.



GUSTO

Pieno e deciso di una birra autentica



TIPO BIRRA

Premium Lager analcolica



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6 °C



COLORE

Giallo paglierino



ABBINAMENTO CIBI

- Insalate
- Risotti
- Pesce
- Carni bianche



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

► **4,25%** ◀ 19,80% ◀

Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU

► **8** ◀ 27 ◀ 65 ◀

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

La birreria Tourtel venne fondata a Tantonville, in Francia, nel 1839 dai fratelli Tourtel, dove venne per la prima volta messo a punto il principio della bassa fermentazione. Poco dopo venne introdotta anche la prima macchina per la maltazione. Questi progressi permisero la nascita della prima ricetta commerciale per una birra analcolica, che nel 1990 fu lanciata in Italia da Birra Peroni; da allora Tourtel è diventato sinonimo di birra analcolica di alta qualità, affermandosi come leader di mercato e mantenendo la sua leadership ininterrottamente sino ad oggi. Nel 2010, è stata introdotta la rivoluzionaria ricetta totalmente naturale, sviluppata per avvicinare il gusto alle normali Lager, senza modificare il naturale processo di fermentazione e rispettando tutte le fasi della produzione senza alcun intervento.

BIRRE PREMIUM

Aumenta la sete di «Speciali» e «Premium»

I consumatori cercano sempre più la qualità e non la quantità, infatti sono sempre alla continua scoperta di diverse tipologie di birre e diversi metodi produttivi, inoltre cercano sempre più esperienze, momenti di condivisione e socializzazione da vivere a 360°.

La qualità del prodotto offerto nei punti di consumo ricopre sicuramente un ruolo centrale. Soprattutto nel canale Ho.Re.Ca. il margine di crescita per prodotti di alta qualità è molto ampio, in quanto il consumatore è molto sensibile a questa variabile.

I prodotti Premium e Superpremium rappresentano il 62% del mercato birra Ho.Re.Ca., in crescita con un CAGR 2020-2024 del 12%.

Fonti: rapporto coop 2024, Osservatorio Nielsen 2024, IRI dati CY 24.

Kozel



Kozel venne prodotta per la prima volta nel 1874 nel piccolo villaggio di Velké Popovice nella regione centrale della Boemia, utilizzando solo i migliori ingredienti.

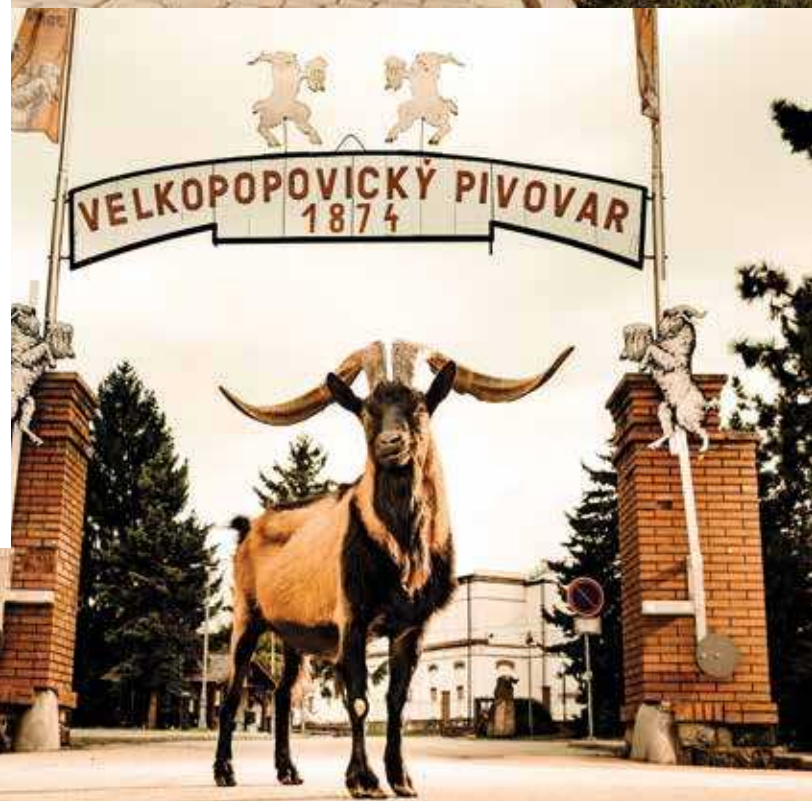
Il villaggio è ancora oggi una comunità molto affiatata ed il birrificio di Kozel è sempre stato al centro di esso, con molte delle famiglie locali che lavorano nel birrificio di generazione in generazione.

Molti villaggi hanno una piazza al centro. Il paese di Velké Popovice ha invece il suo birrificio.

Kozel in ceco significa “caprone”. Uno degli abitanti illustri del piccolo villaggio di Velké Popovice è proprio Olda, simbolo vivente del rispetto per la tradizione della birra e dei valori di collaborazione e ospitalità.

**Più di 200 premi
come riconoscimento
della sua qualità**

- World Beer Cup
- The International Brewing Awards
- Australian International Beer Awards
- Zlatý Soudek Pivex
- World Beer Awards
- Monde Selection Bruxelles





Prodotta in **ITALIA**

Kozel Lager è una birra Premium della tradizione Ceca dal gusto corposo e morbido e un delicato aroma di malto e luppolo. Prodotta seguendo la ricetta originale e con doppia decozione, come da metodo tradizionale dei mastri birrai Cechi, questa puro malto nasce dalla sapiente miscela di 3 malti selezionati e del luppolo pregiato Czech Noble, che le conferiscono un gusto bilanciato e un piacevole aroma.

ALC. VOL.
4,6%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow



Fusto:
**16 L
30 L**



Tank:
250 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **12 mesi**
Fusto: **6 mesi**
Tank: **21 giorni**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Pieno e sorprendentemente ricco, con leggere note di malto e luppolo



TIPO BIRRA

Premium Lager



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 °C



COLORE

Giallo chiaro



ABBINAMENTO CIBI

- Grigliate di carne
- Carni bianche e rosse
- Formaggi grassi
- Sughii saporiti



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU





Prodotta in **ITALIA**

Prodotta seguendo la ricetta originale, Kozel Dark è la Lager scura che ha il colore di una Porter, grazie all'utilizzo di 4 diversi malti, ma che si rivela sorprendentemente rinfrescante proprio perché è una Lager. Il bilanciamento perfetto tra il dolce del caramello e il fresco aroma di luppolo le donano un gusto leggero e caramellato. La bassa gradazione alcolica la rende adatta a molteplici occasioni di consumo e amata molto anche dalle donne.

ALC. VOL.
3,5%

FORMATI DISPONIBILI



Fusto:
16 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Fusto: **6 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo, zucchero.



GUSTO

Gusto leggero e caramellato con note tostate e un leggero sapore di luppolo



TIPO BIRRA

Dark Lager



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



COLORE

Scuri



ABBINAMENTO CIBI

- Arrosto
- Carni stufate
- Formaggi stagionati
- Insalate
- Dessert



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

► **4,25%** **9,1%** ◀ **19,80%**

Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU

► **8** **14** ◀ **65**

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale



Si caratterizza per un amaro molto intenso e per una fermentazione interrotta che lascia una cospicua quantità di zuccheri residui. Il bilanciamento tra zuccheri e amaro dà a questa birra le sue peculiari e uniche caratteristiche organolettiche. Intenso aroma di luppolo della varietà più pregiata (Saaz).

Prodotta in **REPUBBLICA CECA**

ALC. VOL.
4,4%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow



Fusto:
**15 L
30 L**



Tank:
500 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **10 mesi**
Fusto: **6 mesi**
Tank: **21 giorni**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**,
luppolo.



GUSTO

Pieno, intensamente luppolato



TIPO BIRRA

Pils



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-7 °C



COLORE

Dorato



ABBINAMENTO CIBI

- Formaggi freschi
- Salumi stagionati
- Selvaggina
- Pesce
- Carciofi
- Primi piatti in bianco



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU

Leggera

Normale Doppio Speciale
Malto



American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Pilsner Urquell è conosciuta come la birra che ha cambiato il modo in cui il mondo vede la birra. Il 4 ottobre 1842 ha rappresentato una vera rivoluzione, segnando la nascita della prima birra dorata al mondo, stabilendo gli standard per tutte le birre chiare che verranno prodotte da allora. Il successo che questa nuova birra ceca ha rappresentato e le numerose imitazioni di cui è stata oggetto hanno fatto sì che i termini "Pilsner" o "Pils" vengano usati in tutto il mondo per indicare un'intera categoria: la birra chiara a bassa fermentazione. Tuttavia Pilsner Urquell è la sola legittimata a chiamarsi Pilsner.

SUPER "DRY" Asahi

Asahi Super Dry è la birra Giapponese per eccellenza. Sin dagli esordi si configura come la prima "Karakuchi", gusto Dry, rivoluzionando il mercato, creando una nuova categoria nel mondo birrario internazionale. Prodotta con tecnologie innovative per garantire il suo gusto Dry ("secco"), che pulisce e gratifica il palato sorso dopo sorso.

Prodotta in **ITALIA**

ALC. VOL.
5,0%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow



Fusto:
16 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: **12** mesi
Fusto: **6** mesi

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, amido di mais, luppolo.



GUSTO

Pulito, secco e rinfrescante



TIPO BIRRA

Premium Dry Lager



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-5 °C



COLORE

Giallo paglierino

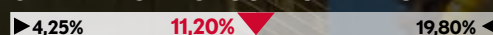


ABBINAMENTO CIBI

- Cibi freschi
- Cruditè



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

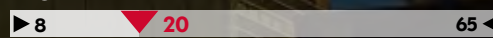


Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU



American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Asahi Super Dry è la birra super premium più venduta in Giappone che ha rivoluzionato il panorama birrario internazionale grazie al suo gusto "Karakuchi" (in inglese "Super Dry"). È stata prodotta la prima volta nel 1987 definendo nuovi standard produttivi pensati per creare il gusto Super Dry: un gusto pulito, secco e rinfrescante in grado di essere perfettamente abbinato con il cibo giapponese ma anche con la più raffinata cucina internazionale. Prodotta nel rispetto dell'autentica ricetta giapponese, Asahi Super Dry viene sottoposta ad una completa fermentazione a basse temperature. Per raggiungere tale finezza di gusto vengono selezionati attentamente i migliori ingredienti e implementato un processo produttivo all'avanguardia che applica tutta l'esperienza hi-tech giapponese.

Grolsch

Grolsch è la Premium Lager olandese prodotta ancora oggi con la stessa ricetta creata 400 anni fa dai mastri birrai artigiani. Il processo produttivo prevede l'utilizzo di due luppoli: il primo, aggiunto all'inizio del processo, che le conferisce il suo intenso gusto caratteristico e il secondo, aggiunto alla fine, che la rende fresca e aromatica. Tutto ciò, combinato con l'utilizzo di malto olandese che cattura i sensi dal primo sorso, offre un'esperienza unica e ricca di carattere.

Prodotta in **OLANDA**

ALC. VOL.
5,0%

FORMATI DISPONIBILI



Fusto:
30 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Fusto: **6 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO, ORZO**, luppolo.



GUSTO

Aromatico e dinamico, alla fresca dolcezza del malto subentra una piacevole amarezza finale data dalle note di luppolo



TIPO BIRRA

Premium Lager



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



COLORE

Giallo pallido



ABBINAMENTO CIBI

- Pizza
- Pesce
- Carne alla brace
- Cibi leggermente piccanti



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



STORIA

Nel 1615 Willem Deerfeldt iniziò una produzione di birra nella piccola città olandese di Grolle (oggi Groenlo).

Sin da allora Grolsch unisce tradizione e innovazione con iniziative intraprendenti e anticonvenzionali, come l'aggiunta di un secondo tipo di luppolo nella ricetta per arricchirne l'aroma (impensabile in quel periodo).

Grolsch

WEIZEN



Prodotta in **OLANDA**

Grolsch Weizen è una birra di frumento dal gusto pieno ed estremamente rinfrescante, non dolce. Ha un gustoso aroma di banana leggermente speziato ed un retrogusto morbido. La Grolsch Weizen è una “Hefeweizen” che rispetta la legge della purezza (Reinheitsgebot): contiene malto d’orzo (40%) e di frumento (60%), luppolo, lievito e acqua, nient’altro.

ALC. VOL.
5,1%

FORMATI DISPONIBILI



Fusto:
19,5 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Fusto: **6 mesi**

INGREDIENTI

Malto di **FRUMENTO**, malto d'**ORZO**, lievito, luppolo.



GUSTO

Fruttato, piacevole e ben saldo. Domina l’aroma di banana accompagnato da quello di garofano



TIPO BIRRA

Weizen



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



COLORE

Giallo paglierino



ABBINAMENTO CIBI

- Carni di maiale e salumi
- Insalate
- Dolci alla frutta



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

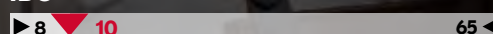


Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU



American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

La modernissima birreria Grolsch, il birrificio più “green” del mondo, è stata inaugurata nel 2004; per celebrare l’inaugurazione il capo dei mastri birrai, Henny Jansen, produsse una cotta di Weizen per dare il benvenuto a 400 mastri birrai tedeschi venuti in visita dalla vicina Germania. Questa birra fu così apprezzata che Grolsch decise di lanciarla, diventando così il primo produttore a introdurre nel mercato olandese una Weizen in tipico stile bavarese.



Prodotta in **BELGIO**

Le note fruttate derivanti dalla sua alta fermentazione si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquirizia e caramello. Il retrogusto amaro è il prodotto di una complessa alchimia tra malti particolari e luppoli pregiati che conferiscono una nota tipica di cioccolato.

ALC. VOL.
5,9%

FORMATI DISPONIBILI



TERMINE DI CONSERVAZIONE



Fusto: **7** mesi

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Piacevole miscela di caramello e malto



TIPO BIRRA

Belgian Ale



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

5-8 °C



COLORE

Ambrato



ABBINAMENTO CIBI

- Pasta
- Piatti speziati
- Formaggio belga



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

► **4,25%** **14,20%** ◀ **19,80%**

Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU

► **8** **17** ◀ **65**

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

La cultura e l'antichissima tradizione, le particolari condizioni climatiche, il terreno favorevole alla coltura dei cereali, la diversità della composizione delle acque, i lieviti di altissima qualità, hanno reso il Belgio il paese con il maggior numero di stili di birre: dalle Lambic alle Blanche, dalle Tripel alle Saison. Da questo panorama straordinariamente variegato, Birra Peroni importa in Italia una gamma di birre fatte su misura per lei con ricette esclusive, realizzate in uno dei birrifici più importanti e rinomati del "Paese della Birra".



Prodotta in **BELGIO**

La Blanche è una Wheatbeer di altissima qualità. Ha un aroma intenso, dove spiccano note di frutta, agrumi e spezie. Presenta una sua naturale opacità data dai lieviti selezionati e dalla mancata filtrazione. Di corpo medio, è dotata della tipica acidità di questo stile di birre che la rende dissetante e rinfrescante.

ALC. VOL.
5,0%

FORMATI DISPONIBILI



Fusto:
16 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Fusto: **7 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO, FRUMENTO**,
luppolo, aromi naturali, sciroppo di
maltosio



GUSTO

Piacevolmente fruttato e speziato,
prosegue con note di frutta e agrumi



TIPO BIRRA

Blanche



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4 °C



COLORE

Biondo torbido



ABBINAMENTO CIBI

- Selvaggina
- Carni rosse
- Carni bianche



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

▶ 4,25% **12,40%** 19,80% ◀

Leggera

Normale Doppio Speciale
Malto



IBU

▶ 8 **10** 65 ◀

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

La cultura e l'antichissima tradizione, le particolari condizioni climatiche, il terreno favorevole alla coltura dei cereali, la diversità della composizione delle acque, i lieviti di altissima qualità, hanno reso il Belgio il paese con il maggior numero di stili di birre: dalle Lambic alle Blanche, dalle Tripel alle Saison. Da questo panorama straordinariamente variegato, Birra Peroni importa in Italia una gamma di birre fatte su misura per lei con ricette esclusive, realizzate in uno dei birrifici più importanti e rinomati del "Paese della Birra".



Prodotta in **BELGIO**

Il suo bouquet molto profumato rilascia una piacevole sensazione di luppolo aromatico, con il contributo di una leggera nota fruttata. Il corpo è caratterizzato da una distinta e intensa amarezza. Dominante la nota di malto che si esprime attraverso la pienezza del suo gusto.

ALC. VOL.
6,8%

FORMATI DISPONIBILI



Fusto:
16 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Fusto: **12 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, sciroppo di glucosio, luppolo, aromi naturali.



GUSTO

Forte aroma di luppolo e di lievito



TIPO BIRRA

Belgian Strong Ale



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

5-8 °C



COLORE

Biondo

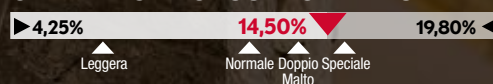


ABBINAMENTO CIBI

- Carni bianche
- Pollame
- Formaggi a pasta dura



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



STORIA

La cultura e l'antichissima tradizione, le particolari condizioni climatiche, il terreno favorevole alla coltura dei cereali, la diversità della composizione delle acque, i lieviti di altissima qualità, hanno reso il Belgio il paese con il maggior numero di stili di birre: dalle Lambic alle Blanche, dalle Tripel alle Saison. Da questo panorama straordinariamente variegato, Birra Peroni importa in Italia una gamma di birre fatte su misura per lei con ricette esclusive, realizzate in uno dei birrifici più importanti e rinomati del "Paese della Birra".



Prodotta in **BELGIO**

Rappresenta in pieno le caratteristiche delle Belgian Strong Golden Ale con prevalenza di note aromatiche di caramello e malto, dalla schiuma abbondante, cremosa e persistente e dal colore biondo. Birra dal corpo leggero, nonostante il grado alcolico, al naso si apre con aromi di spezie e di agrumi (coriandolo e curaçao).

ALC. VOL.
8,0%

FORMATI DISPONIBILI



Fusto:
16 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Fusto: **12 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, lievito, luppolo, coriandolo, curaçao.



GUSTO

Prevalenza di note aromatiche di caramello e malto. Predomina un retrogusto speziato e di agrumi



TIPO BIRRA

Belgian Strong Golden Ale



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C



COLORE

Biondo

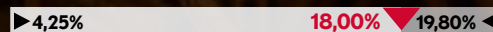


ABBINAMENTO CIBI

- Basilico e verdure cotte (per contrasto)
- Prosciutto e formaggi
- Dolci alla frutta (specialmente pesca o albicocca)



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

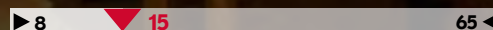


Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU



American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

La cultura e l'antichissima tradizione, le particolari condizioni climatiche, il terreno favorevole alla coltura dei cereali, la diversità della composizione delle acque, i lieviti di altissima qualità, hanno reso il Belgio il paese con il maggior numero di stili di birre: dalle Lambic alle Blanche, dalle Tripel alle Saison. Da questo panorama straordinariamente variegato, Birra Peroni importa in Italia una gamma di birre fatte su misura per lei con ricette esclusive, realizzate in uno dei birrifici più importanti e rinomati del "Paese della Birra".

St Stefanus

ANNO 1295

St Stefanus è una birra d'abbazia originaria dell'ordine agostiniano di Ghent. Questa birra ad alta fermentazione e non pastorizzata è prodotta utilizzando tre lieviti diversi e rifermenta in bottiglia, sviluppando così il suo sapore distintivo che cambia con il passare del tempo. La maturazione infatti continua fino alla sua apertura, per un massimo di 2 anni.

Prodotta in **BELGIO**

ALC. VOL.
7,0%

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia:
33clow
75clow

Fusto:
20 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE

Bottiglia: **24 mesi**
Fusto: **12 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, riso, lieviti,
luppolo.



GUSTO

3 mesi di maturazione: un intenso gusto fresco e fruttato con una nota finale secca e luppolata
18 mesi di maturazione: gusto complesso e aromatico con un accenno di vaniglia e caramello



TIPO BIRRA

Birra d'abbazia



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C



COLORE

Dorato



ABBINAMENTO CIBI

- Cibi autunnali
- Foie gras
- Pomodori secchi
- Prugne
- Nocciole



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

▶ **4,25%** ▶ **16,00%** ▶ **19,80%** ◀

Leggera

Normale Doppio Speciale
Malto

IBU

▶ **8** ▶ **21** ▶ **65** ◀

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Il villaggio di Ertvelde, situato nella campagna belga a circa 20 minuti da Ghent, è la dimora del birrificio Van Steenberge, l'unico rimasto nella provincia delle Fiandre orientali, una regione che nel 1900 ospitava 664 birrifici. La storia del birrificio risale a sei generazioni fa, quando era solamente un'umile fattoria belga. Sotto la guida e la visione di Paul Van Steenberge, il birrificio artigianale si espanse significativamente. Nel 1962 suo figlio Jozef prese il suo posto e spianò la strada alla collaborazione unica tra il birrificio ed il monastero di St Stefanus. Ad oggi, la birra d'abbazia belga St Stefanus è ancora prodotta presso il birrificio Van Steenberge per conto del monastero, sotto la supervisione del mastro birraio Jef Versele, il nipote di Jozef.



Prodotta in **INGHILTERRA**

Vera e propria icona del birrificio di Chiswick, è la birra Premium leader in Gran Bretagna: una rossa morbida, dal sapore rotondo ed equilibrato.

ALC. VOL.
4,7%

FORMATI DISPONIBILI



Fusto:
16 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Fusto: **7 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Di luppolo, speziato intenso, fruttato



TIPO BIRRA

Rossa Premium Ale



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



COLORE

Ambrato



ABBINAMENTO CIBI

- Uova
- Salsicce
- Stufati e stracotti



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

▶ 4,25% **11,80%** 19,80% ◀

Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU

▶ 8 **35** 65 ◀

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Il birrificio Fuller's rimane oggi l'ultimo birrificio londinese a tradizione familiare. Da oltre 160 anni il birrificio Fuller's è presente nel quartiere di Chiswick dove produce le Premium Ale più vendute a Londra: London Pride, Golden Pride, India Pale Ale.



Prodotta in **INGHILTERRA**

Strong Ale “Gran Cru” del portafoglio Fuller’s da degustare lentamente. È una birra ambrata dal gusto pieno e corposo: la prima versione fu prodotta nel 1967 e commercializzata come un barley wine. Aveva una gradazione alcolica di 9% ma con il tempo perse questa denominazione e la gradazione scese all’attuale 8,5%. In bocca rivela ancora il suo passato da barley wine con un retrogusto liquoroso, abboccato e alcolico. Michael Jackson la definì “the Cognac of beers”.

ALC. VOL.
8,5%

FORMATI DISPONIBILI



Fusto:
16 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Fusto: **12 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Speziato, prevalentemente di luppolo



TIPO BIRRA

Strong Ale



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



COLORE

Ambrato



ABBINAMENTO CIBI

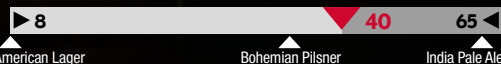
- Formaggi stagionati
- Uova
- Piatti sostanziosi



GRADAZIONE SACCAROMETRICA



IBU



STORIA

Il birrificio Fuller’s rimane oggi l’ultimo birrificio londinese a tradizione familiare. Da oltre 160 anni il birrificio Fuller’s è presente nel quartiere di Chiswick dove produce le Premium Ale più vendute a Londra: London Pride, Golden Pride, India Pale Ale.



Prodotta in **INGHILTERRA**

IPA dal corpo medio, bassa carbonazione, texture molto morbida, quasi cremosa. Al palato affiorano note di biscotto, caramello e agrumi, evidenti anche a livello olfattivo (arancia, pompelmo). Piacevole il retrogusto amaro con qualche leggera nota erbacea. IPA molto ben bilanciata e pulita, facilissima da bere.

ALC. VOL.
5,3%

FORMATI DISPONIBILI



Fusto:
30 L

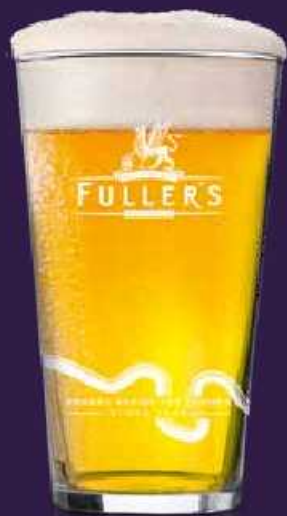
TERMINE DI CONSERVAZIONE



Fusto: **11 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo.



GUSTO

Fruttato fresco con aroma di arancia e un amaro rotondo



TIPO BIRRA

India Pale Ale



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



COLORE

Oro intenso



ABBINAMENTO CIBI

- Curry
- Formaggi di media stagionatura
- Pollo
- Cibi piccanti (per contrasto)



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

► **4,25%** **13,10%** **19,80%** ◀

Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU

► **8** **47** **65** ◀

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Il birrificio Fuller's rimane oggi l'ultimo birrificio londinese a tradizione familiare. Da oltre 160 anni il birrificio Fuller's è presente nel quartiere di Chiswick dove produce le Premium Ale più vendute a Londra: London Pride, Golden Pride, India Pale Ale.



Prodotta in **INGHILTERRA**

Birra dal gusto luppolato e bassa amarezza, con un grado alcolico contenuto che la rende particolarmente bevibile. L'aggiunta di un luppolo diverso in ogni fase del processo produttivo, compreso il dry hopping, ne esalta l'aroma senza farla risultare troppo amara. Con una miscela di Cascade, Centennial, Mosaic e Bravo, l'Anytime è un'esplosione di aromi tropicali (ananas e mango) tipici dello stile popolare americano. È una birra rinfrescante con un finale pulito e asciutto, l'accompagnamento perfetto per una serata al pub in tutti i periodi dell'anno.

ALC. VOL.
4,7%

FORMATI DISPONIBILI



Fusto:
16 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Fusto: **6 mesi**

INGREDIENTI

Malto d'**ORZO**, luppolo, lievito.



GUSTO

Rinfrescante, dall'amarezza contenuta, con un finale pulito e asciutto



TIPO BIRRA

American Pale Ale



FERMENTAZIONE

Alta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



COLORE

Bionda dai riflessi ambrati



ABBINAMENTO CIBI

- Carni grigliate
- Insalata di cavolo



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

▶ **4,25%** **10,90%** ◀ **19,80%**

Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU

▶ **8** **30** ◀ **65**

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Il birrificio di Londra (1999) è uno dei cult della capitale inglese e vanta già una grande schiera di appassionati in tutto il mondo, Italia inclusa. È davvero difficile, nella capitale inglese, trovare un pub di qualità che non abbia almeno una spina dedicata a Meantime. Il birrificio, situato a pochi metri dall'Osservatorio di Greenwich, ha saputo in breve tempo farsi apprezzare da una vasta cerchia di beer lovers, grazie al suo concetto di "modern craft brewery". Rappresenta, infatti, un birrificio artigianale ma in chiave moderna, capace di coniugare la grande tradizione brassicola anglosassone con tecnologie di nuova generazione.



BIRRA PERONI, DAL 1846 UNA STORIA ITALIANA DI QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ, PASSIONE E TALENTO CHE HA CONQUISTATO IL MONDO

Da sempre legata a doppio filo alla storia del nostro Paese, Birra Peroni rappresenta uno dei simboli del Made in Italy nel mondo. Produciamo birre con ingredienti selezionati come il Malto 100% Italiano e il Mais Nostrano®, supportando passo dopo passo la catena del valore dalla terra alla tavola.

Insieme ai dipendenti, ai partner commerciali, ai fornitori, al mondo scientifico e accademico, alle associazioni del territorio, ai clienti e ai consumatori portiamo avanti azioni di sostenibilità a 360°, a vantaggio delle comunità nelle quali operiamo. Lavoriamo insieme per produrre le nostre materie prime, che curiamo con passione, ci impegniamo per migliorare sempre di più la nostra capacità produttiva in maniera sostenibile e collaboriamo per fornire ai nostri consumatori prodotti di altissima qualità, in Italia e nel mondo.

Siamo da sempre impegnati nella definizione di standard di eccellenza per una crescita sostenibile, il consumo responsabile di alcol, un uso consapevole delle materie prime e il rispetto dell'ambiente. Come parte del Gruppo Asahi, aderiamo ai Sustainable Development Goals sanciti dall'Onu con il programma Legacy 2030 che ci impegna come gruppo al raggiungimento di obiettivi sfidanti in termini di carbon neutrality, sustainable sourcing, inclusion&diversity e consumo responsabile.

Perseguiamo con passione insieme a tutti i nostri partner gli obiettivi primari che ci siamo dati e le nostre priorità di qualità e sostenibilità.

Noi sappiamo lavorare solo così, insieme, con passione e continuando, come sempre, a credere nell'Italia.



Per ulteriori informazioni: www.birraperoni.it



Via Renato Birolli, 8 00155 Roma

www.birraperoni.it

