



Le nostre BIRRE per l'HORECA





Un'azienda indipendente a conduzione familiare che, da oltre 300 anni, gestisce diversi birrifici e decine di brand di birra unici. Ognuno con la sua storia, il suo carattere e le sue ambizioni.

Cosa li accomuna? Tre secoli di storia, una passione per la birra e un profondo rispetto per le persone, per l'ambiente e per l'artigianalità che nasce da un sano spirito imprenditoriale.

Trappiste

La Trappe
TRAPPIST
Abdy O.B.U. Koningshoeven

Lager/Pilsner

ESTAMINET
REFINED LAGER


1680
SWINCKELS
PILSENER

HOLLAND SINCE 1719
Bavaria
Family Brewed

Belghe


STRONG - BLOND - BELGIAN
CORNET
OAKED

**STEEN
BRUGGE**
— BELGIAN ABBEY BEER —

R
RODENBACH

FRUITAGE
by RODENBACH

PALM


A WEALTH OF SPICES
**Brugge
Tripel**

Strong Lager



Craft


BREWDOG

UILTJE
BREWING.CO



Scozia



Olanda



Belgio



La Trappe

TRAPPIST

Abdij O.L.V. Koningshoeven

Birra trappista di alta qualità, brassata in Monastero, dalla produzione limitata

Nato alla fine del diciannovesimo secolo, per mano di un gruppo di monaci Trappisti francesi in fuga che trovarono il loro spazio a Koningshoeven, in Olanda. La Trappe è uno dei pochi birrifici che si può fregiare dell'etichetta Authentic Trappist Product (ATP).



Come da richieste dell'ATP, tutte le birre vengono prodotte all'interno del monastero ed i monaci ne controllano e supervisionano l'intero processo produttivo. Inoltre il ricavato viene destinato alle necessità del monastero stesso e a progetti benefici, tra cui spiccano progetti dedicati alla sostenibilità ambientale e il supporto ad un'abbazia in Uganda i cui monaci offrono aiuti alla comunità locale tramite attività legate all'agricoltura, all'educazione e alla salute.


Ricette preziose da cui nascono birre ad alta fermentazione eleganti, coinvolgenti ed allo stesso tempo accessibili e amate da tutti i palati.

Witte Trappist Alc. 5,5%



La prima Blanche trappista al mondo. È leggera, floreale e fruttata con note di pesca ed albicocca ed una velata acidità. Piuttosto morbida e a tendenza dolce, ha un amaro delicato in chiusura che sottolinea pulizia e secchezza.



 **Abbinamenti**
Formaggi caprini, salmone, pesce bianco, gamberetti, torta al limone

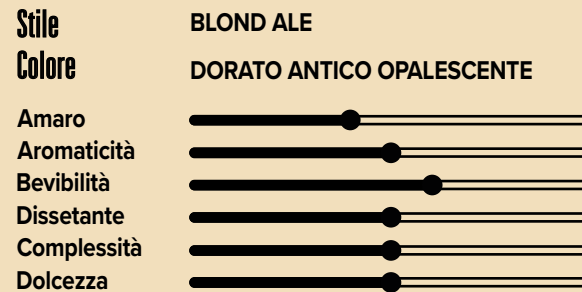



33 cl 75 cl 20 L - ACCIAIO

Blond Alc. 6,5%



È fruttata e rinfrescante con una buona dolcezza di base ed un amaro delicato. Ha una leggera vena speziata che trova spazio anche al palato dove la componente maltata si esprime con una buona dolcezza di fondo su un corpo morbido.



 **Abbinamenti**
Primi piatti non troppo strutturati (paccheri al pomodoro), carni bianche alla griglia, pesce al forno, formaggi stagionati



33 cl 75 cl 20 L - ACCIAIO

Dubbel Alc. 7%



È aromatica e di buona struttura con note di vaniglia, caramello, miele e datteri che lasciano spazio ad una spiccata vena tostata e speziata. Una chiusura pulita ed una buona persistenza caratterizzano la fine del sorso.

| | |
|--------------------|---|
| Stile | DUBBEL |
| Colore | AMBRATO SCURO con riflessi rossastri |
| Amaro | <input type="range"/> |
| Aromaticità | <input type="range"/> |
| Bevibilità | <input type="range"/> |
| Dissetante | <input type="range"/> |
| Complessità | <input type="range"/> |
| Dolcezza | <input type="range"/> |



Abbinamenti

Carne alla griglia, selvaggina, stufati, crème brûlée e panna cotta



33 cl 75 cl 20 L - ACCIAIO

Tripel Alc. 8%



È strutturata ed elegante con intense note fruttate e floreali su una base dalla spiccata dolcezza. Solo a fine sorso emerge un amaro delicato che garantisce pulizia e facilità di bevuta nonostante la gradazione alcolica importante.

| | |
|--------------------|-----------------------|
| Stile | TRIPEL |
| Colore | DORATO INTENSO |
| Amaro | <input type="range"/> |
| Aromaticità | <input type="range"/> |
| Bevibilità | <input type="range"/> |
| Dissetante | <input type="range"/> |
| Complessità | <input type="range"/> |
| Dolcezza | <input type="range"/> |



Abbinamenti

Primi piatti, verdure saltate, prosciutto, formaggi affinati a lungo, torte di frutta



33 cl 75 cl 20 L - ACCIAIO

Quadrupel Alc. 10%



La birra che ha dato inizio a questo stile. È corposa e strutturata con una buona dolcezza di base equilibrata dalla componente speziata e dall'intensità delle note fruttate di banana e uva sultanina. Bevuta complessa ed incredibilmente morbida con una lunga persistenza.

| | |
|--------------------|-----------------------|
| Stile | QUADRUPEL |
| Colore | AMBRATO |
| Amaro | <input type="range"/> |
| Aromaticità | <input type="range"/> |
| Bevibilità | <input type="range"/> |
| Dissetante | <input type="range"/> |
| Complessità | <input type="range"/> |
| Dolcezza | <input type="range"/> |



Abbinamenti

Carne di manzo, selvaggina e carne affumicata, formaggi burrosi (Brie e Gouda), formaggi piccanti (Gorgonzola e Blue), tiramisù e dolci alla cannella



33 cl 75 cl 20 L - ACCIAIO

Nilis Alc. 0.0%



La prima birra Trappista analcolica al mondo. Caratterizzata da aromi di frutta fresca provenienti dal lievito e dal luppolo. Una birra unica e facile da bere, con una piacevole nota amara e un retrogusto di malto e caramello.

| | |
|--------------------|--------------------------|
| Stile | DUBBEL ANALCOLICA |
| Colore | ROSSO RUBINO |
| Amaro | <input type="range"/> |
| Aromaticità | <input type="range"/> |
| Bevibilità | <input type="range"/> |
| Dissetante | <input type="range"/> |
| Complessità | <input type="range"/> |
| Dolcezza | <input type="range"/> |



Abbinamenti

Carne alla griglia, selvaggina, stufati, crème brûlée e panna cotta



33 cl

Epos Alc. 0.0%



Una birra trappista rinfrescante bionda chiara, con gradazione alcolica pari allo 0,0% e una schiuma bella e compatta. L'aroma è fruttato, speziato e leggermente luppolato. Il gusto è caratterizzato da una piacevole nota amara e da un retrogusto rinfrescante.

| | |
|--------------------|---------------------------------|
| Stile | WIT / BLANCHE ANALCOLICA |
| Colore | BIONDO CHIARO |
| Amaro | <input type="range"/> |
| Aromaticità | <input type="range"/> |
| Bevibilità | <input type="range"/> |
| Dissetante | <input type="range"/> |
| Complessità | <input type="range"/> |
| Dolcezza | <input type="range"/> |



Abbinamenti

Formaggi caprini, salmone, pesce bianco, gamberetti, torta al limone



33 cl



STRONG - BLOND - BELGIAN

CORNET
OAKED

Strong Ale Belga, affinata in legno, morbida e facile da bere

La storia di CORNET ci riporta al XVIII secolo, nella casa di Theodoor Cornet, allora dipendente del castello di Diepensteyn. Sua signoria, il conte di Steenhuffel/Maldegheem, discendente dell'illustre antenato Chevalier Salomon de Maldegheem, chiese a Theodoor Cornet di produrre una birra forte nel birrificio Den Hoorn di Steenhuffel. Ed è esattamente ciò che accadde.

L'esclusiva birra fu prodotta e conservata in botti di rovere nel castello. Il conte la serviva solo agli ospiti importanti in occasioni speciali. Questa storia ha ispirato i birrai del Birrificio De Hoorn a creare una strong ale con un tocco di legno unico ma sottile. Questa forte belgian ale prende il nome dall'intendente Theodoor Cornet. L'etichetta porta l'elmo dello Chevalier Salomon de Maldegheem, in omaggio al suo eccezionale eroismo e cortesia.

Le botti di rovere di un tempo sono state sostituite da trucioli di quercia nel processo di produzione della birra. Il legno fresco conferisce alla birra il suo inconfondibile sapore di vaniglia. Un gusto caldo e corposo che è caratteristico di CORNET, la birra dei cavalieri del buon gusto.



Cornet Alc. 8,5%

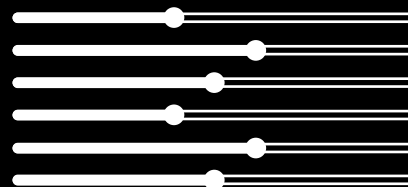
Cornet Oaked è corposa e strutturata. Viene brassata con aggiunta di chips di rovere responsabili di una decisa nota di vaniglia e subisce una seconda rifermentazione in bottiglia che la rende elegante e di buon equilibrio.

Stile
Colore

BELGIAN STRONG ALE

DORATO INTENSO

Amaro
Aromaticità
Bevibilità
Dissetante
Complessità
Dolcezza



Abbinamenti

Selvaggina, carni rosse grigliate, insalata di polpo e formaggi mediamente stagionati



33 cl



75 cl



20 L - ACCIAIO



ESTAMINET

REFINED LAGER

Raffinata lager belga

Nel XVI secolo l'esercito spagnolo cattolico occupò il Benelux e parte del Nord della Francia per combattere l'avanzata del protestantesimo. I soldati spagnoli guidati dal duca d'Alva cercavano taverne dove trascorrere un po' di tempo in compagnia di buone bevande, cibo appetitoso, in un ambiente caldo dove socializzare. La presenza di cameriere attraenti era un motivo d'attrazione aggiuntivo.

"ESTA MINETTA" (ci sono delle ragazze) è così divenuto il codice per indicare le migliori taverne ed ora è il nome della raffinata lager del birrificio De Hoorn.

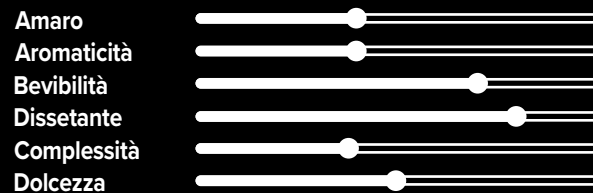


Estaminet Alc. 5,2%

Crediamo che anche una lager debba essere speciale! Estaminet è una lager raffinata di buona struttura, luppolata con varietà Saaz e lasciata maturare per sei settimane. È aromatica e dissetante con un delicato profilo fruttato e luppolato.

Stile
Colore

BELGIAN LAGER
BIONDO DORATO



Abbinamenti

Pizza, tartare classica di carne, con salse anche piccanti e mostarde



20 L - ACCIAIO



La birra d'Abbazia del patrono dei birrai, a distribuzione selettiva

La birra Steenbrugge viene brassata all'interno dell'Abbazia del patrono dei birrai: Sant'Arnolfo. Incarna, grazie alle sue birre, il vero spirito di abbazia. Tradizione, modestia, condivisione: questi i suoi principi.

Le birre di Steenbrugge sono le uniche birre d'abbazia prodotte con aggiunta del tradizionale "Gruut", una miscela unica di spezie ed erbe che arricchiscono il profilo sensoriale di questi prodotti. Le birre di Steenbrugge sono pensate per essere di ristoro dopo una lunga giornata di lavoro e per essere condivise con gli amici e la famiglia.

Blanche Alc. 5%



È bianca, torbida e chiara con schiuma fine. All'olfatto e al gusto emergono note di frumento, frutta e lievito, accompagnate dalla miscela di spezie Gruut con sentori di coriandolo e curaçao.



Abbinamenti
Verdure di stagione, primi piatti vegetariani, crostacei, formaggi morbidi caprini

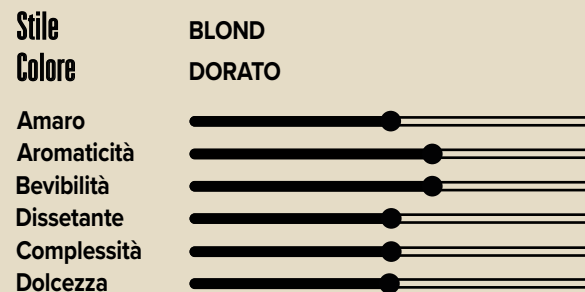


33 cl 20 L - ACCIAIO

Blonde Alc. 6,5%



È una bionda chiara di buona morbidezza con schiuma fine. Viene brassata con aggiunta del Gruut del birrifico, mix segreto di erbe e spezie. Aroma fruttato e leggermente affumicato, dal gusto pieno. Dal carattere modesto rimane fedele allo spirito dell'Abbazia.



Abbinamenti
Piatti di pesce (merluzzo, salmone e tonno), sashimi, speck, funghi con carni rosse e bianche

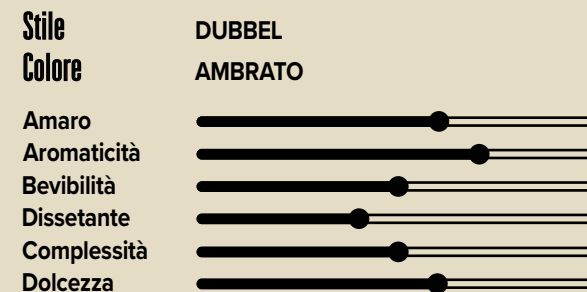


33 cl 20 L - ACCIAIO

Dubbel Brune Alc. 6,5%



Belgian Brown Ale, è una birra bruna d'Abbazia corposa e di buona struttura. Ha intense note di caramello e una delicata vena speziata con cannella e liquirizia in evidenza, abbinata alla miscela di spezie Gruut.



Abbinamenti
Costine, ragù d'anatra, cinghiale, castagne, formaggi erborinati, dolci al cioccolato



33 cl 20 L - ACCIAIO



SWINCKELS
P I L S E N E R

Superior Pilsner: ispirata e creata dall'intuizione

Sette generazioni di esperienza nella produzione della birra si fondono nella Swinckels. Quando la settima generazione Swinckels è subentrata alla sesta, è nata l'idea di celebrare la transizione con una pilsner speciale.

È stato utilizzato il luppolo Cascade della valle di Yakima negli Stati Uniti e il luppolo Polaris di Hallertau. Questi luppoli speciali sono stati combinati con il lievito coltivato appositamente per la famiglia.

Una combinazione vincente! Questione di esperienza e, soprattutto, di intuizione. È questo che ha reso la Swinckels quello che è: una pilsner distintiva e "superior", con un sapore fresco e raffinato.

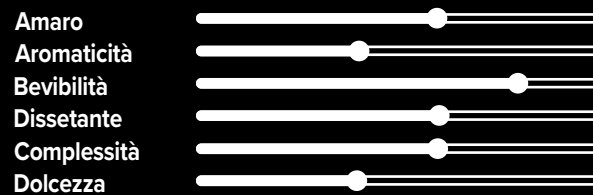




Swinckels Alc. 5,3%

Pilsner a bassa fermentazione, prodotta con acqua minerale pura, proveniente direttamente dalla sorgente. Si aggiunge il malto d'orzo della malteria, il lievito coltivato appositamente per la famiglia Swinkels e luppoli selezionati. L'aroma è speziato e fruttato, il sapore avvolgente e luppolato.

Stile PILSNER
Colore BIONDO DORATO



Abbinamenti

Pizza, antipasti di carne e pesce, primi piatti, formaggi delicati



30 L - ACCIAIO



R RODENBACH

*La birra sour più premiata al mondo, invecchiata in botti di rovere,
per i "beer explorers"*

Fondato nel 1821 a Roeselare, nelle fiandre occidentali, questo birrifico nasce per volere di una famiglia speciale. I Rodenbach infatti hanno preso parte alla campagna napoleonica in Russia nel 1830, e sono stati membri dell'Assemblea Costituente che ha fondato il Belgio. Inoltre Constantijn Rodenbach è l'autore della Brabançonne, inno nazionale belga.

Il birrifico è stato fondato da Pedro Rodenbach e da sua moglie Regina Wauters, ma è a Eugène Rodenbach che spetta il merito per lo sviluppo del metodo produttivo che lo caratterizza.

Le birre di Rodenbach infatti sono sottoposte ad una prima fermentazione con lieviti da alta fermentazione, a cui segue un affinamento in foeders ("botti") dove avviene una seconda fermentazione con batteri lattici e lieviti selvaggi. Successivamente, grazie allo studio e alla maestria dei birrai, nascono i blend di birre fresche e birre già affinate che troviamo in bottiglia in tutta la loro elegante complessità.

Scopri di più sul nostro sito

Classic Alc. 5,2%



Fresca e dall'acidità delicata, è composta per 3/4 di birra fresca e per 1/4 di birra lasciata maturare per 2 anni in botti di rovere. È stata nominata "La birra più rinfrescante del mondo!"



Abbinamenti

 Gamberi in salsa rosa, crostacei, frutti di mare e filetto di maiale con cipolle



33 cl 20 L - ACCIAIO

Grand Cru Alc. 6%



È composta per 1/3 da birra fresca e per 2/3 da birra affinata in foeders di rovere per almeno 2 anni. È complessa ed elegante con note legnose e vinose. Questa birra molto apprezzata è stata proclamata "La Borgogna delle Fiandre".



Abbinamenti

 Filetto di manzo e piatti acidi come l'aringa, gamberi, crostacei e frutti di mare, formaggi di capra freschi e aciduli

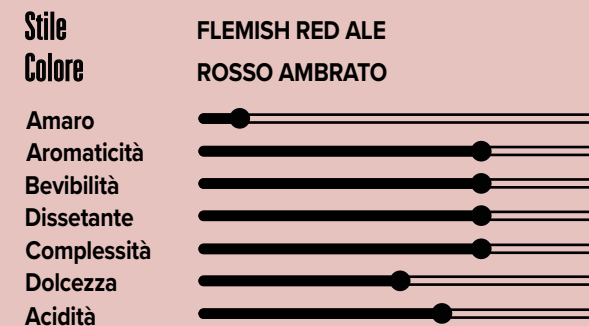


33 cl 75 cl 20 L - ACCIAIO

Alexander Alc. 5,6%



È composta da 2/3 di birra maturata 24 mesi in botti di quercia e 1/3 da birra giovane, macerata nelle amarene. Ha un gusto bilanciato e fresco, un finale complesso e lievi note di frutta e legno.



Abbinamenti

 Arrosto, formaggi dalla media stagionatura, pesce, frutti di mare, dolci



33 cl 75 cl

Vintage 2021 Alc. 7%



La Rodenbach Vintage è una red sour fiamminga unica e non adulterata che matura per due anni in botti di rovere. Ha un sapore unico, equilibrato e acido e un finale lungo, fresco e fruttato.



Abbinamenti

Carni ricche e grasse, pesce saporito e affumicato, formaggi cremosi, leggermente salati o erborinati



75 cl

Vintage 2023 Alc. 7%



La Rodenbach Vintage è una birra acida belga non miscelata e viene invecchiata in botti di rovere per 2 anni. Ha un gusto agrodolce equilibrato e un retrogusto lungo, fresco e fruttato.



Abbinamenti

Tagliere di salumi, risotti, carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati, dolci a base di cioccolato



75 cl



R
RODENBACH

RODENBACH

RODENBACH

FRUITAGE

by RODENBACH

Aperitivo fruttato al 100% naturale.
— A base di birra, ma non sa di birra —

Le birre del birrifico Rodenbach sono sottoposte ad una prima fermentazione con lieviti da alta fermentazione, a cui segue un affinamento in foeders ("botti) dove avviene una seconda fermentazione con batteri lattici e lieviti selvaggi. Successivamente, vengono creati dei blend con birre fresche: Rodenbach Fruitage è una miscela di birra invecchiata, birra giovane e succo di ciliegie al 7%, che le conferiscono un sapore agrodolce e note fruttate. Rinfrescante allo stato puro.

"Da servire aggiungendo cubetti di ghiaccio, una fettina di lime e menta: il cocktail perfetto!"

Rudi Ghequire, mastro birraio.

Rodenbach Fruitage è diversa da tutte le altre birre: è una birra, che non sa di birra! È una fruit beer rinfrescante dagli ingredienti 100% naturali, poco calorica. Infatti viene servita con un Perfect Serve unico: ghiaccio, lime e menta.

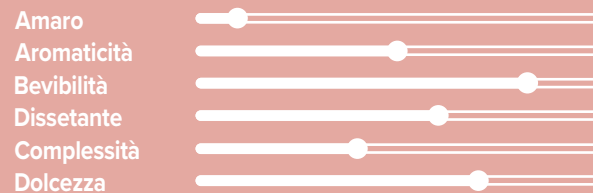


Fruitage Alc. 3,4%

È incredibilmente rinfrescante, perfetta per l'aperitivo. Un blend di birra affinata e birra fresca, arricchito dall'aggiunta di succo di ciliegie. È una delle poche birre alla frutta che contengono solo ingredienti naturali al 100%. È una birra che non sa di birra!

Stile FRUIT FLEMISH ALE

Colore ROSSO CHIARO



Abbinamenti

Perfetta per accompagnare qualsiasi aperitivo o per accompagnare un dolce in chiusura del pasto



25 cl 20 L - ACCIAIO



A WEALTH OF SPICES

Brugge Tripel

La birra della città di Bruges

Il segreto della birra della città di Bruges sta nella composizione della miscela di erbe e spezie “Gruut”, che ne arricchisce il gusto e l’aroma.

A Bruges, tutti coloro che producevano birra erano obbligati a usare il “Gruut” e ad acquistarlo dall’erborista della città, chiamato “Gruuthuse”. Jan van Brugge e i suoi discendenti, in seguito noti come Van Gruuthuse, ebbero il monopolio della vendita del “Gruut” di Bruges fino alla fine del XVI secolo.

Allo stesso tempo, venivano riscosse tasse a beneficio del Conte di Fiandra. Questa tradizione medievale si perpetua nella BRUGGE Tripel.



Brugge Tripel Alc. 8,7%

La birra tradizionale della città di Bruges è una Tripel strutturata e corposa, brassata con aggiunta del Gruut (mix di erbe e spezie locali) e rifermentata in bottiglia. Ha un aroma con note affumicate, speziate e fruttate e un gusto amarognolo e complesso con un corpo pieno e ottima morbidezza.

Stile

TRIPEL

Colore

BIONDO DORATO

Amaro



Aromaticità



Bevibilità



Dissetante



Complessità



Dolcezza



Abbinamenti

Cacciagione, coniglio e piatti speziati, formaggi duri e stagionati



20 L - ACCIAIO

A close-up photograph of a hand pouring beer from a brown glass bottle into a clear glass. The beer is golden and has a thick white head of foam. The background is blurred, showing a person in a blue shirt. A semi-transparent white box is overlaid on the right side of the image, containing the brand name and descriptive text.

PALM[®]

La birra ufficiale dello stile Belga

Le prime tracce di esistenza di questo birrificio risalgono al 1380, quando con De Hoorn si faceva riferimento ad una fattoria di proprietà di Peter Vander Smessen.

Attraverso i secoli e passando di famiglia in famiglia, è nel 1691 che qui inizia la produzione di birra, accanto a molte altre attività che comprendevano la produzione e la maltazione dell'orzo, così come la coltivazione di luppolo locale.

Negli anni immediatamente successivi alla prima guerra mondiale, nel birrificio venivano prodotte sia birre ad alta fermentazione che a bassa fermentazione. Nel 1929, per volere di Arthur Van Roy, nasce la Spéciale PALM, simbolo di una vittoria delle birre ad alta fermentazione, portatrici di più aroma e gusti più intensi, sulle birre a bassa fermentazione. Da quel momento il birrificio viene conosciuto come PALM Brewery ed inizierà una crescita che continua fino ai giorni nostri.



Palm Alc. 5,2%

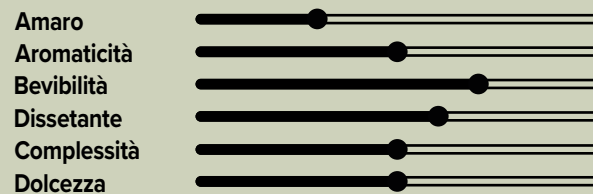
Belgian Ale morbida e di buona struttura, ha un profilo con note di miele e frutta matura. Ha un gusto tendente all'amaro, ma con note fruttate di albicocca e kiwi. Gli speciali malti PALM ne determinano la morbidezza.

Stile

BELGIAN AMBER ALE

Colore

GIALLO AMBRA



Abbinamenti

Verdure e piatti di carne alla griglia, brasato, formaggi anche di capra



33 cl 20 L - ACCIAIO

UILTJE BREWING.CO



Bird of Prey 0.2 Alc. 0,2%

IPA a basso contenuto alcolico. Dissetante con solo 85 calorie per lattina! Decisamente hoppy: si notano tonalità accese di frutta tropicale e agrumi.

Stile
Colore IPA ANALCOLICA
DORATO



La birra craft più luppolata e fumettata d'Olanda

Uiltje (si pronuncia "ALCI").

Uiltje Brewing Company è un birrificio olandese di birre speciali. Il birrificio, fondato come Het Uiltje nel 2012, è noto per la natura sperimentale della sua gamma.

Con la crescente popolarità delle birre speciali in patria e all'estero, Uiltje Brewing Company è riuscita a farsi conoscere a livello internazionale grazie alle numerose IPA (India Pale Ales) e alle birre invecchiate in botte che il birrificio ha realizzato.


Il birrificio è nato come birrificio a contratto ad Haarlem in Olanda e, dal 2016, dispone di un proprio impianto di produzione (in parte grazie a un crowdfunding di successo). Nel 2020 ha prodotto 10 mila ettolitri di birra.

Bird of Prey Alc. 5,8%



È l'IPA rinfrescante che ha reso famoso il birrificio Uiltje. Una IPA piena di luppoli: Citra, Chinook e Mosaic. Fresca e sempre super luppolata. Al naso l'aroma è un'esplosione di note fruttate, speziate e di luppolo con lievi sentori maltati, di pino e frutta tropicale (pesca e mango).

| | |
|--------------------|-----------------------|
| Stile | IPA - INDIA PALE ALE |
| Colore | BIONDO RAMATO |
| Amaro | <input type="range"/> |
| Aromaticità | <input type="range"/> |
| Bevibilità | <input type="range"/> |
| Dissetante | <input type="range"/> |
| Complessità | <input type="range"/> |
| Dolcezza | <input type="range"/> |

 **Abbinamenti**
Carni bianche, hamburger, piatti speziati, pizza




33 cl 20 L - ACCIAIO

Juicy Lucy Alc. 5,5%



NEIPA ricca di sapori: un concentrato di potenza tropicale. Un'esplosione di frutta che piace non solo agli amanti delle IPA hardcore ma anche ai raffinati bevitori di lager per la sua sottile eleganza. Dall'aspetto torbido e dal profumo intenso dato dai luppoli Mosaic, Amarillo e Chinook.

| | |
|--------------------|-------------------------|
| Stile | NEIPA - NEW ENGLAND IPA |
| Colore | DORATO TORBIDO |
| Amaro | <input type="range"/> |
| Aromaticità | <input type="range"/> |
| Bevibilità | <input type="range"/> |
| Dissetante | <input type="range"/> |
| Complessità | <input type="range"/> |
| Dolcezza | <input type="range"/> |

 **Abbinamenti**
Antipasti, piatti speziati, pesce, carne bianca e formaggi poco stagionati




33 cl 20 L - ACCIAIO

Dr. Raptor Alc. 8,2%



Double IPA dai sapori luppolati tipici delle IPA del birrificio Uiltje e dall'imperiosa percentuale di ABV. Realizzata con luppoli Simcoe, Cascade, Mosaic, Nelson Sauvin, Chinook, Amarillo, Centennial e Citra. Aroma con note di malto e resina. Corposa al palato, amaro con sentori fruttati.

| | |
|--------------------|-----------------------|
| Stile | DOUBLE IPA |
| Colore | AMBRATO VELATO |
| Amaro | <input type="range"/> |
| Aromaticità | <input type="range"/> |
| Bevibilità | <input type="range"/> |
| Dissetante | <input type="range"/> |
| Complessità | <input type="range"/> |
| Dolcezza | <input type="range"/> |

 **Abbinamenti**
Carne rossa alla griglia, piatti piccanti e speziati, formaggi importanti



33 cl 20 L - ACCIAIO



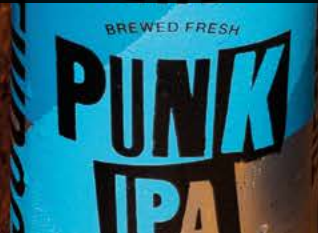
*La birra che ha iniziato la rivoluzione craft
La n.1 in Europa*

BrewDog è il birrifico capofila della craft beer revolution in UK ed un autentico “caso unico” nel panorama birrario britannico e mondiale. Fondato nel 2007 da James Watt e Martin Dickie, allora poco più che venticinquenni, con l'intento di sovvertire lo statico panorama birrario britannico, l'irriverente birrifico emerge subito nei concorsi nazionali, raccogliendo consensi tra gli appassionati del luppolo e diventando un vero fenomeno di culto.

Le birre BrewDog parlano spesso con accento americano in termini di ingredienti base e filosofia di produzione, rivisitando in modo creativo le ricette della tradizione, con una spiccata propensione alla trasgressione e ad oltrepassare i confini della tecnica birraria.

Un mix che ha generato alcuni tra i casi birrari europei degli ultimi anni, da Punk Ipa, una delle birre alternative più diffuse e richieste in Italia, a Tokyo mitica Imperial Stout da 16,5% o Abstrakt, una serie di edizioni uniche da invecchiamento ad alta gradazione.

Scopri di più sul nostro sito



Punk IPA Alc. 5,2%



Punk Ipa è senza dubbio la birra simbolo della rivoluzione craft in Europa e la birra più famosa di BrewDog! È una India Pale Ale di ispirazione americana, leggera e di grande aromaticità con intense note agrumate e tropicali. Piacevole grazie al carattere fruttato e con un finale dissetante.



Abbinamenti
 Pizza, hamburger, piatti piccanti e carne alla griglia, formaggi di media stagionatura

Alc. 5,4%



Wingman Alc. 4,3%



Session Ipa dal delicato mix di frutti tropicali e note di pino. Piacevoli sentori di agrumi la rendono altamente rinfrescante e incredibilmente bevibile.



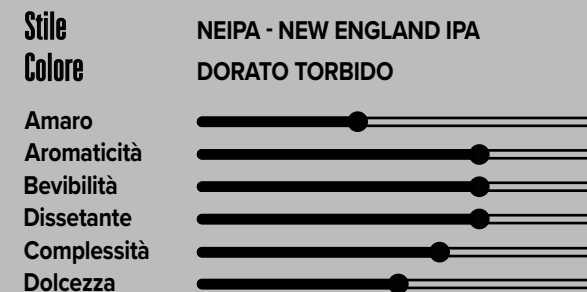
Abbinamenti
 Taglieri di salumi e formaggi poco stagionati, club sandwich, alette di pollo



Hazy Jane Alc. 5%



New England Ipa di ottimo equilibrio. Morbida e vellutata con note di frutta tropicale, ananas e papaya in evidenza e una vena agrumata con sentori di scorza d'arancia e limone.



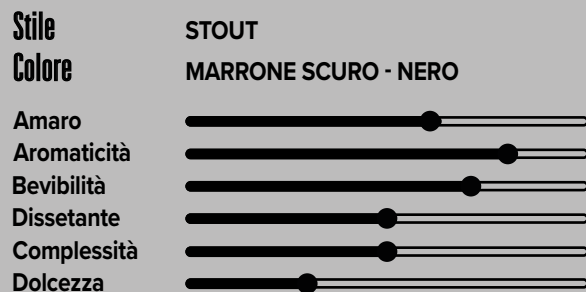
Abbinamenti
 Salmone al forno, frutti di mare, crostacei, carni bianche, formaggi poco stagionati



Black Heart Alc. 4,1%



Note di cioccolato e malti cristallini extra scuri si fondono in strati di caffè e cacao tostati, con un delicato richiamo al caramello. L'aroma deciso lascia spazio a un finale secco. Una stout classica reinterpretata per il palato contemporaneo.



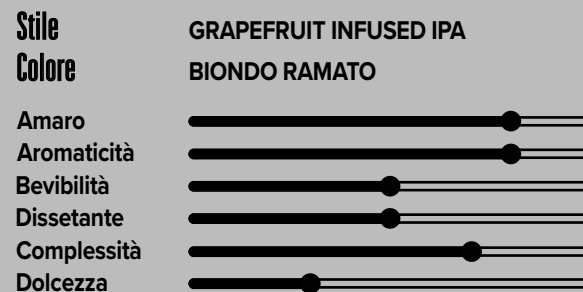
Abbinamenti
 Formaggi dal sapore deciso, carne rossa, arrosto, dolci a base di caffè e cioccolato



Elvis Juice Alc. 6,5%



Citrus Ipa con luppoli americani, infusa con scorza di pompelmo. Una vena più spiccatamente erbacea e un amaro deciso rendono la bevuta dissetante.



Abbinamenti
 Primi piatti saporiti, carne rossa alla griglia, frittura, formaggi piccanti



Punk Ipa Alcohol Free Alc. 0,5%



Una Ipa dalla luppolatura spinta che compensa la quasi totale assenza di alcol. Si caratterizza con note di scorza di limone, lime e pompelmo che si combinano con un profilo erbaceo e resinoso.



Punk Ipa Gluten Free Alc. 5,4%



Versione deglutinata di Punk Ipa. Come nella sua versione classica ha intense note di frutta tropicale ed uno spiccato amaro finale.



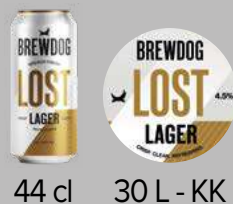
Lost Lager Alc. 4,5%



È fruttata e rinfrescante con una buona dolcezza di base ed un amaro delicato. Ha una leggera vena speziata che trova spazio anche al palato dove la componente maltata si esprime con una buona dolcezza di fondo su un corpo morbido.



Abbinamenti
Pizza margherita, verdure in tempura, carni rosse



44 cl 30 L - KK

Double Hazy Jane Alc. 7,2%



Le coste orientali si scontrano e danno il via a questa nuova New England IPA. Dry-hopped per un gusto fruttato intenso con note di ananas, mango e un accenno di lime zestato.



Abbinamenti
Primi piatti saporiti, BBQ, hamburger, frittore, piatti thai e indiani, formaggi piccanti

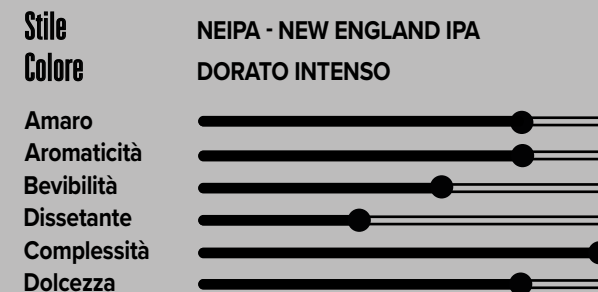


44 cl 20 L - KK

Triple Hazy Jane Alc. 9,5%



New England IPA caratterizzata da un'esplosione di frutta matura (pesca, mango, albicocca), una lieve amarezza, leggere note resinose e accenni di pino, con un profilo morbido e succoso



Abbinamenti
Piatti importanti e strutturati, formaggi stagionati, hamburger, hot wings



44 cl



La strong lager intensa per natura

8.6 è una strong lager dal carattere deciso, nata in Olanda e riconoscibile per il suo gusto intenso, pieno e aromatico. È una birra dalla personalità forte fin dal primo sorso, pensata per chi cerca autenticità e carattere.

Il brand si lega ai mondi urban, tattoo, street art e party culture, parlando a chi vive con spirito audace e ama condividere momenti intensi con il proprio gruppo. La sua identità diretta e senza compromessi la rende ideale per locali che vogliono offrire una birra distintiva e dall'immaginario forte.

Il Lupo, icon del brand, rappresenta forza, istinto e autenticità: un simbolo immediato che amplifica la personalità di 8.6 e ne rafforza la riconoscibilità.


8.6 è "intensa per natura", capace di conquistare chi ama un gusto deciso e identitario.

Original Alc. 8,6%



È la strong lager iconica del brand: una birra dal carattere forte, pensata per chi vuole un'esperienza di gusto intensa. Il suo esclusivo processo di fermentazione esalta un profilo aromatico unico ed equilibrato, con note fruttate e maltate.



 **Abbinamenti**
Pizza, carni grigliate e barbecue, hamburger gourmet e pulled pork, fritti e street food




50 cl 33 cl 20 L - ACCIAIO

Red Alc. 7,9%



8.6 Red è una birra rossa intensa e dal corpo pieno. Al gusto è ricca e avvolgente, caratterizzata da un equilibrio unico tra note dolci e amare, con sfumature di malto e caramello che la rendono morbida ma sempre intensa.



 **Abbinamenti**
Hamburger, carni arrosto, affettati e formaggi stagionati, piatti con riduzioni o salse (es. BBQ, senape al miele)



50 cl 33 cl 20 L - ACCIAIO

A hand is holding a clear glass filled with golden beer, with a thick head of foam. The beer is being poured from a silver tap. The background is a blurred bar setting with other taps. A dark blue semi-transparent box is overlaid on the right side of the image, containing the brand name and promotional text.

HOLLAND SINCE 1719 Bavaria

Family Brewed

Una storia di famiglia dal 1719

Bavaria nasce nel 1719 nel birrificio della famiglia Swinkels, a Lieshout, nel sud dell'Olanda: una tradizione birraria che si tramanda da sette generazioni e che ancora oggi unisce passione, qualità e un approccio innovativo alla produzione.

Fin dalle origini, la forza di Bavaria risiede nella cura delle materie prime e nel controllo dell'intero processo produttivo: malto proveniente dalle proprie malterie, acqua pura di sorgente minerale e metodi di lavorazione custoditi da oltre 300 anni.

Il risultato è una pilsner dal gusto unico e rinfrescante, riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Perfetta da condividere in ogni occasione, Bavaria offre sempre un'esperienza autentica, equilibrata e piacevolmente fresca, ideale per locali ed eventi che cercano qualità, storicità e affidabilità.

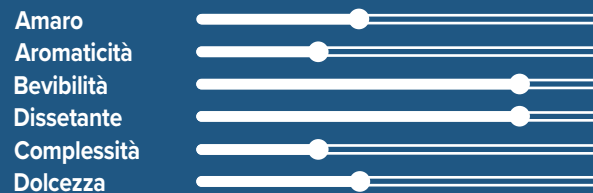


Bavaria Premium Alc. 5,0%

Una pilsner dal gusto fresco ed equilibrato, con note luppolate e un finale lievemente amaro. Prodotta con acqua minerale naturale della nostra sorgente e malto proveniente dalla malteria di proprietà. Autentica e rinfrescante, è la scelta ideale per locali che cercano una birra premium di qualità.

Stile
Colore

PILSNER
DORATO



Abbinamenti

Aperitivi, formaggi delicati, primi piatti, carni bianche e frittura di pesce



Le nostre birre analcoliche e gluten free





Swinkels Italia

Via Carlo Marengo 14/B
10126 Torino (Italia)

Tel: 011 318 7800

horecaitalia@swinkels.com
www.sfbhoreca.it

