



Royal Swinkels
family brewers

Le nostre **BIRRE** speciali
e artigianali per l'**HORECA**



ANGEL'S

DISTRIBUZIONE

BEVERAGE & FOOD EMOZIONALE

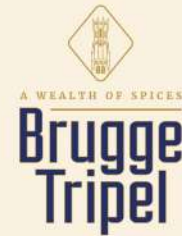


ESTAMINET
REFINED LAGER

— **R** —
RODENBACH

PALM

— **R** —
FRUITAGE
by **RODENBACH**



Belghe

Craft





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

Belgian Strong Ale

Colore

Dorato intenso

Amaro



Aromaticità



Bevibilità



Dissetante



Complessità

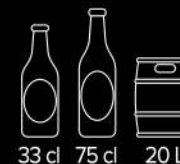


Dolcezza



Abbinamenti

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



33 cl 75 cl 20 L

A photograph of a brewery interior. In the foreground, there are large copper brewing vessels. In the background, a window shows a sign for 'DE HOORN' and a historical poster for 'ARTHUR'S LEGACY' featuring a portrait of Arthur Van Roy and the text 'OUR CREATIONS DON'T LACK ANY CHARACTER AND ARE HERE TO SEDUCE YOU!'.

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.

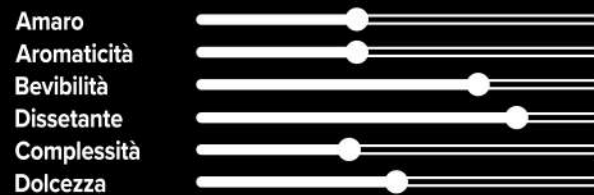


Estaminet Alc. 5,2%

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 Belgian Lager

Colore Biondo dorato



Abbinamenti

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



33 cl

20 L



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.



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.

Stile	Blond
Colore	Dorato
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
 Piatti di pesce (merluzzo, salmone e tonno), sashimi, speck, funghi con carni rosse e bianche

Blanche Alc. 5%

È bianca, torbida e chiara con schiuma fine. Ha un aroma di frumento, fruttato e di lievito abbinato alla miscela di spezie Gruut con note di coriandolo e curaçao. Gusto rinfrescante e piacevolmente dissetante.

Stile	Wit / Blanche
Colore	Giallo paglierino
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
 Verdure di stagione, primi piatti vegetariani, crostacei, formaggi morbidi caprini



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.

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



Scopri tutta
la gamma
sul nostro sito



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 birrificio 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 birrificio 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.

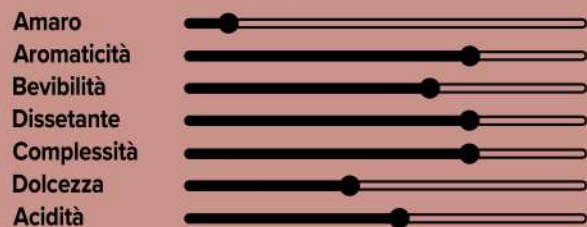


33 cl 20 L

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!"

Stile Flemish Sour Ale
Colore Rosso marrone



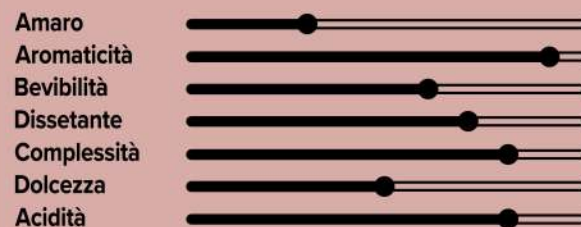
Abbinamenti

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

Grand Cru Alc. 6%

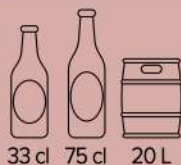
È composta per 1/3 da birra fresca e per 2/3 da birra affinata in foeders di rovere per almeno 2 anni. È complessa ed elegante con note legnose e vinose. Questa birra molto apprezzata è stata proclamata "La Borgogna delle Fiandre".

Stile Flemish Sour Ale
Colore Rosso marrone



Abbinamenti

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



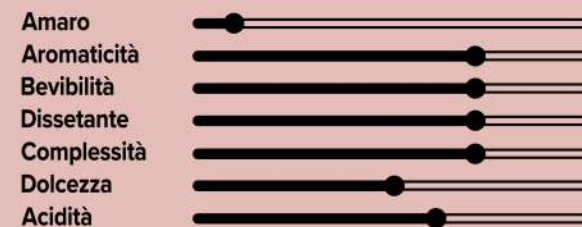
33 cl 75 cl 20 L



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.

Stile Flemish Red Ale
Colore Rosso ambrato



Abbinamenti

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



33 cl 75 cl



R
FRUITAGE
by **RODENBACH**

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

Le birre del birrificio 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 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.

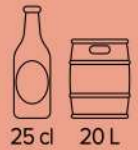
Rodenbach Fruitage è diversa da tutte le altre birre: è una birra, che non sa di birra! È una fruit beer rinfrescante dagli ingredienti 100% naturali, poco calorica. Infatti viene servita con un Perfect Serve unico: ghiaccio, lime e menta.

HAPPY HOUR



Fruitage Alc. 3,9%

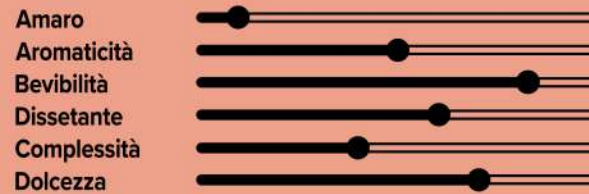
È incredibilmente rinfrescante, perfetta per l'aperitivo. Un blend di birra affinata e birra fresca, arricchito dall'aggiunta di ciliegie. È una delle poche birre alla frutta che contengono solo ingredienti naturali al 100%. È una birra che non sa di birra!



25 cl 20 L

Stile Flemish Ale ai frutti rossi

Colore Rosso chiaro



Abbinamenti

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





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



75 cl

20 L

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 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.

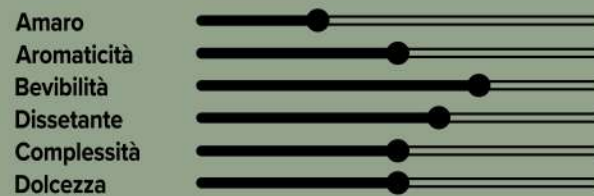


Palm Alc. 5,2%

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



La birra craft n.1 in Olanda

Il birrificio De Molen è noto per la sua ampia e variegata collezione di birre, spesso con nomi insoliti. Il birrificio fissa standard di qualità elevati e mira a creare birre originali e all'avanguardia.

Grazie alle ricette e ai processi di produzione non ortodossi, le birre di De Molen hanno un'amarezza, un gusto e un aroma unici, apprezzati in tutto il mondo. All'inizio del 2021, questo birrificio è stato confermato ancora una volta con un magnifico 23° posto nella lista dei 100 migliori birrifici del mondo stilata da RateBeer.

Scopri tutta
la gamma
sul nostro sito





33 cl

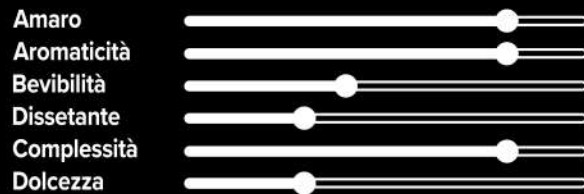


Hel & Verdoemenis Alc. 10%

Hel & Verdoemenis (Inferno & Dannazione) è ricca di sapori: malti tostati, cioccolato e caffè. Il risultato è una birra scura ad alta gradazione alcolica, con un gusto molto particolare e decisamente polarizzante. Indicazione di gusto: malto tostato, cioccolato e caffè.

Stile Imperial Stout

Colore Nero



Abbinamenti

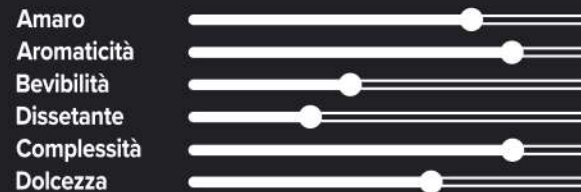
Carne, pesce grasso (anguilla e salmone) e diversi tipi di formaggio. Perfetta in abbinamento con i dolci

Bommen & Granaten Alc. 11%

Bommen & Granaten (Bombe & Granate) deve il suo nome al fatto di essere la nostra birra più forte, dall'elevata percentuale alcolica. Barley Wine intensa e strutturata con spiccate note di frutta matura, dolce e leggermente maltata.

Stile Barley Wine

Colore Ambrato con riflessi dorati



Abbinamenti

Patè, foie gras, formaggi piccanti e stagionati, dolci alla crema



33 cl



20 L



33 cl



20 L



Water & Vuur Alc. 6%

Water & Vuur (Acqua & Fuoco) New England IPA fresca e beverina, con intense note di frutta tropicale e agrumi. Come acqua e fuoco sono completamente opposti, unisce Water, una birra dissetante e incredibilmente beverina, al Vuur, grande passione e dedizione.

Stile NEIPA - New England IPA

Colore Giallo dorato



Abbinamenti

Piatti piccanti o speziati (come la cucina cinese e indiana), verdure in pastella e cotte in padella



Scopri tutta
la gamma
sul nostro sito



La birra craft n.2 in 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.



33 cl 20 L



Bird of Prey Alc. 5,8%

È l'IPA rinfrescante che ha reso famoso il birrificio Uiltje. Una IPA soprannaturale piena di luppoli: Citra, Chinook e Mosaic. Sempre 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



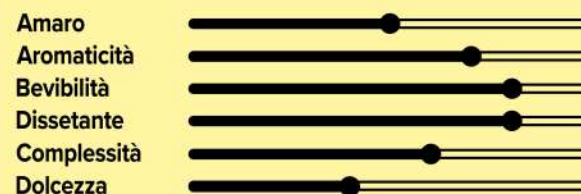
Abbinamenti
Carni bianche, hamburger, piatti speziati, pizza

Superb-Owl Alc. 0,2%

IPA a basso contenuto alcolico. Decisamente hoppy: si notano tonalità accese di frutta tropicale e agrumi. Un mix complesso di luppoli dona un'aromaticità e una complessità incredibili per una birra di soli 0,2 gradi. Estremamente dissetante con solamente 85 calorie per lattina!

Stile IPA analcolica

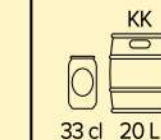
Colore Dorato



Abbinamenti
Pizza, hamburger, formaggi di media stagionatura



33 cl



33 cl 20 L

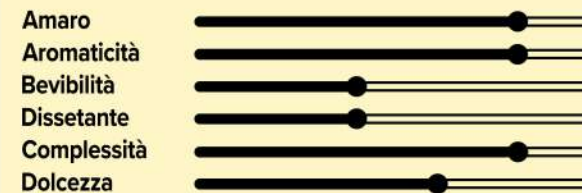


Dr. Raptor Alc. 8,2%

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 caratterizzato da note di malto e resina. Corposa al palato, amaro con sentori fruttati.

Stile Double IPA

Colore Ambrato velato



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



BREWDOG

*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 tutta
la gamma
sul nostro sito





Punk Ipa Alc. 5,4%

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 al palato grazie al carattere fruttato, con un finale dissetante.

Stile	IPA - India Pale Ale
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

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

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.



33 cl



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.

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.

Stile	Grapefruit Infused IPA
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

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





Wingman Alc. 4,3%

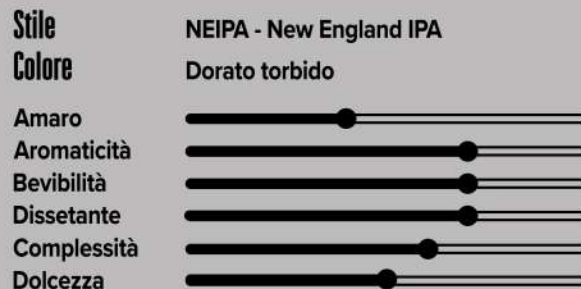
Session Ipa dal delicato mix di frutti tropicali e note di pino. Piacevoli sentori di agrumi la rendono altamente rinfrescante e incredibilmente bevibile.



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.

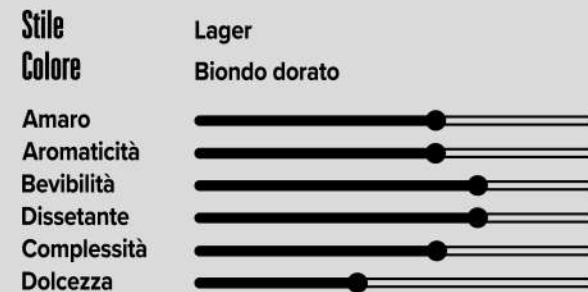


Abbinamenti
Salmone al forno, frutti di mare, crostacei, carni bianche, formaggi poco stagionati



Lost Lager Alc. 4,5%

Lager prodotta con lievito Weihenstephan e luppolata con Saphir, si caratterizza per piacevoli sentori citrici. Leggera al palato dove è il malto a fare da padrone con sentori di crosta di pane ben bilanciati dalla luppolatura.



Abbinamenti
Pizza margherita, verdure in tempura, carni rosse





Royal Swinkels
family brewers

Un'azienda indipendente a conduzione familiare da oltre 300 anni che gestisce 8 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.

Cresciamo insieme ai birrifici che rispecchiano i nostri valori.

Ecco perché tutti si sentono a casa nella nostra "famiglia".

Swinkels Family Brewers Italia

Corso Re Umberto 147
10134 Torino (Italia)

Tel: + 39 340 15 16 243

☎: + 39 340 15 16 243

horecaitalia@swinkelsfamilybrewers.com

www.sfbhoreca.it

