



BIRRA DEL MONACO CALABRESE WEIZEN

Tra storia e leggenda...

Si narra che nel XVII secolo un gruppo di Monaci Calabresi dell'ordine dei minimi fondato da S.Francesco da Paola, dopo aver costruito un convento in Germania a Monaco di Baviera, iniziarono a produrre intorno al 1634 una birra speciale per loro uso personale. Nasce così la prima birra weizen. Una birra Tedesca ma con profonde origini Calabresi.

Oggi grazie al Birrificio artigianale CALABRÄU ritorna in Calabria questa antichissima tradizione da scoprire in ogni sorso di questa birra SPECIALE.



BIRRA ARTIGIANALE DI CALABRIA





BIRRA ARTIGIANALE DI CALABRIA

La nostra birra artigianale viene ottenuta da pregiati malti e luppoli selezionati e lavorati nel birrifico artigianale CALABRÄU focalizzato sin dalla sua nascita sulla ricerca delle migliori materie prime e sulla creazione di prodotti unici. Ispirata dalla storia di Monteleone di Calabria l'antico nome della città ove ha sede il nostro birrifico, questa birra fa riassaporare un piacere naturale d'altri tempi.



• BIONDA • Alc.5,0% vol.

33 cl 75 cl

INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

INGREDIENTS:

Water, barley malt, hops, yeast.

Birra artigianale a bassa fermentazione.

Low fermentation craft beer.

Non pastorizzata, non filtrata.

Not pasteurized, unfiltered.

Temperatura di servizio consigliata 6°C

Recommended serving temperature 6°C

• STOUT ALLA LIQUIRIZIA • Alc.5,0% vol.

Questa birra artigianale è la specialità del nostro birrifico e viene prodotta con una ricetta esclusiva che prevede l'impiego di pregiati malti tostati e di aromatici luppoli selezionati abbinati con la migliore LIQUIRIZIA CAFFO



33 cl 75 cl

INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, estratto di radici di liquirizia.

Birra artigianale ad alta fermentazione.

Non pastorizzata, non filtrata.

Temperatura di servizio consigliata 6°C

INGREDIENTS:

Water, barley malt, hops, yeast, liquorice root extract.

High fermentation craft beer.

Not pasteurized, unfiltered.

Recommended serving temperature 6° C

• DOPPIO MALTO • Alc.7,0% vol.

33 cl 75 cl

INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Birra artigianale ad bassa fermentazione.

Non pastorizzata, non filtrata.

Temperatura di servizio consigliata 6°C

INGREDIENTS:

Water, barley malt, hops, yeast.

Low fermentation craft beer.

Not pasteurized, unfiltered.

Recommended serving temperature 6° C



BIRRA DEL MONACO CALABRESE WEIZEN

Ritorna in Calabria questa antichissima tradizione da scoprire in ogni sorso di questa birra SPECIALE.



• BIRRA DEL MONACO CALABRESE • WEIZEN Alc.5,0% vol.

50 cl

INGREDIENTI:

Acqua, malto d'Orzo, malto di frumento, Luppolo, lievito.

BIRRA SPECIALE

Non pastorizzata, non filtrata.

Temperatura di servizio consigliata 6°C

INGREDIENTS:

Water, barley malt, wheat malt, hops, yeast.

SPECIAL BEER.

Not pasteurized, unfiltered.

Recommended serving temperature 6° C