since

2009

BIRRA
NON PASTORIZZATA

Bianca

Bionda

Rossa

Nera

Alta fermantazione

Bassa fermantazione

Dolce

Amarognola

Amara

Amarissima

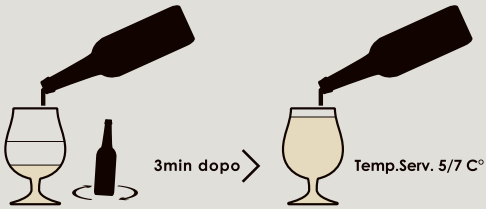
since IL BEERBADTE 2009

LA CRUDA DI PARMA

BIANCA BEVE

SAISON

ALCOOL 5,6%VOL



Sensazioni:
è una birra fresca e beverina caratterizzata dai profumi di cardamomo e di chiodi di garofano donati dai lieviti durante la fermentazione, aromi e profumi di semi di coriandolo e bucce d'arancia aggiunti in bollitura.
Alla bocca prevale il gusto dolce del frumento. Ideale per chi desidera una birra dissetante con un gusto semplice e leggermente acido.

Abbinamenti:
birra ottima con prosciutto crudo, mortadella, con formaggi quali mozzarella, burrata o mascarpone, oppure con pomodori e carne di maiale. Si abbina inoltre con würstel, ma anche con frutti di mare e pesce di fiume.

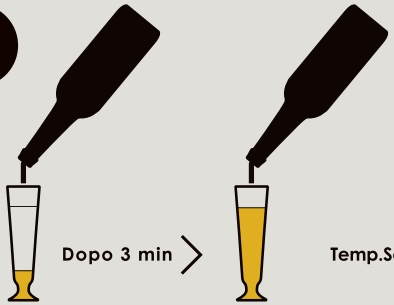
since IL BEERBADTE 2009

LA CRUDA DI PARMA

TERZAMEDIA

PILSNER

ALCOOL 5,0%VOL



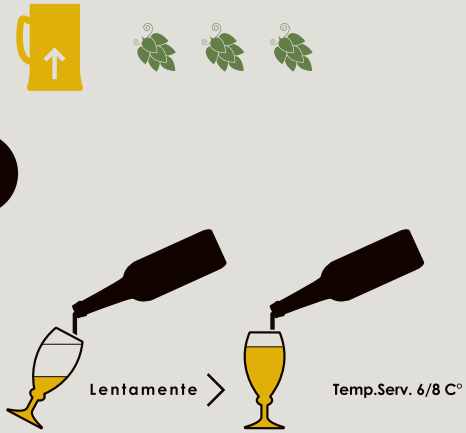
Sensazioni:
birra chiara di ispirazione tedesca fresca e molto dissetante. Facile da bere, specialmente per chi si avvicina per la prima volta al mondo delle birre artigianali. Dotata di una schiuma fine e compatta e di un corpo medio/leggero molto pulito, lascia leggermente prevalere l'amaro erbaceo dei luppoli; amaro che si abbina perfettamente con le sensazioni di miele d'acacia donate dai malti caramellati utilizzati nella preparazione del mosto ed ai delicati profumi floreali che si percepiscono al naso. E' la birra dissetante per eccellenza.

Abbinamenti:
oltre ad essere una "birra da aperitivo" ottima per dissetarsi o rinfrescarsi, la si può apprezzare con salatini, frutta secca, focaccia, formaggi di pecora non troppo stagionati, pancetta, guanciale, lardo di colonnata o con le fritture.

since IL BEERBAOTTE 2009

LA CRUDA DI PARMA

MAGISTRALE
GOLDEN ALE
ALCOOL 5,6%VOL



Sensazioni:
è una birra amara molto dissetante dai forti sentori agrumati donati dai luppoli di origine esotica, utilizzati anche a freddo in fermentazione. Pensata e realizzata per un pubblico americano e canadese, viene sempre più richiesta anche in Italia, specialmente dai consumatori attratti dall'uso ponderato di luppoli di qualità che le donano profumi unici e sensazioni di amaro molto ricercate.

Abbinamenti:
ottima come aperitivo, trova il suo giusto abbinamento anche con pizze ricche di verdure come carciofi, peperoni, rape. Oppure ancora con gamberi, gamberetti o polipo. Perfetta infine con un'insalatona.

since 2009

IL BEERBADTE
LA CRUDA DI PARMA

SENZA PIOMBO
TRIPEL
ALCOOL 8,0%VOL

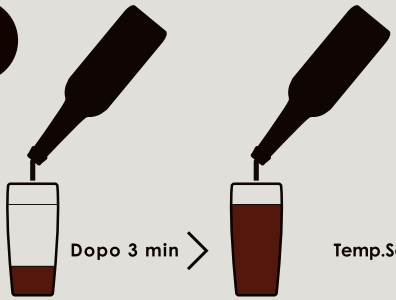
Sensazioni:
una birra piena ispirata alla tradizione belga. Dotata di una gasatura decisa, è capace di dissetare ma al tempo stesso, grazie alla sua forte struttura, sa avvolgere delicatamente il palato in modo persistente.
Al naso si sentono profumi di malto e frutta che richiamano alla memoria uno sciroppo albicocca, o di pesca. In bocca prevale una sensazione dolce con note che ricordano le gelatine di frutta o la frutta candita.
Un finale secco lascia la bocca pulita.

Abbinamenti:
ottima col risotto allo zafferano, tortelli d'erbetta, arrosti di pollo o di maiale, carni lesse, sia rosse che bianche, mostarde di frutta.
Da provare anche con pasticcini alle mandorle.

since 2009

IL BEERBAOTTE
LA CRUDA DI PARMA

NEBBIA DELLA BASSA
RAUCHBIER
ALCOOL 5,0%VOL



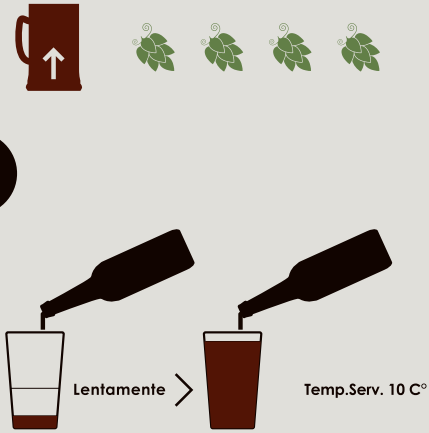
Sensazioni:
una birra ambrata dalla schiuma persistente ispirata alla cultura birraia di Bamberga. Dotata di un corpo di consistenza medio/leggera, lascia in bocca, oltre alle scontate note di affumicato, anche piacevoli note di caramello, di malto e di cappuccino. L'amaro da luppolatura non è predominante e lascia ampio spazio alla più particolare sensazione di amaro derivata dall'affumicatura dei malti. Alla fine ne risulta una birra dissetante e beverina, ottima non solo a pasto.

Abbinamenti:
facilissimo abbinarla a tutti i prodotti affumicati, salumi come lo speck, formaggi come provola o scamorza, carni alla griglia, hamburger, porchetta o stinco. Da provare infine anche con salmone affumicato.

since 2009

IL BEERBAOTTE
LA CRUDA DI PARMA

LA MARONA
INDIAN PALE ALE
ALCOOL 6,5%VOL



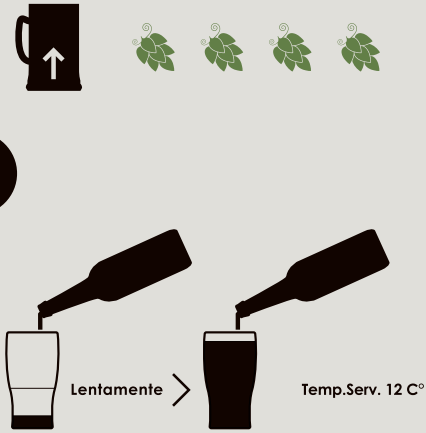
Sensazioni:
si accompagna molto bene alla carne rossa: costate, carne alla griglia; perfetta anche con gnocchi al ragù, lasagne alla bolognese o bucatini alla amatriciana.

Abbinamenti:
birra di colore rosso ambrato ispirata alla tradizione inglese. Al naso prevalgono note di pompelmo; in bocca invece si sente un aroma floreale e fruttato con spiccati sentori di frutta matura come pesca ed albicocca. Il corpo pieno e robusto ne fa una birra ottima non solo per dissetarsi, ma anche per godere del gusto del caramello e del calore dell'alcool.

since 2009

IL BEERBAOTTE
LA CRUDA DI PARMA

LATOSTA
EXPORT STOUT
ALCOOL 7,8%VOL



Sensazioni:
è una birra molto piena e calda. Al naso arrivano profumi di caffè e liquirizia che ritroviamo poi anche in bocca, accompagnati da piacevoli note di cioccolato e rabarbaro (dolce ed amaro in perfetta sintonia tra di loro). La pienezza del corpo avvolge in un piacevole calore la bocca, lasciando una persistenza di gusto lunghissima.

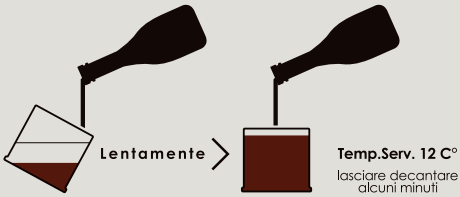
Abbinamenti:
nasce come birra da meditazione, ma la si può comunque accompagnare con diversi dessert a base di panna, o torte secche. Piacevole anche con formaggi molto stagionati o con le ostriche.

since IL BEERBANTE 2009

LA CRUDA DI PARMA

SANTABANTE

ALCOOL 10,5%VOL



Sensazioni:
Una birra rosso/ambrato (quasi "Tonaca di Frate") dal forte tenore alcolico. Ha un corpo pieno e molto strutturato. All'olfatto emergono profumi di ciliegia, caramello, alcool. Al palato prevale una straordinaria rotondità di gusto e calore con note di pesca, albicocca, prugna, ciliegia e uva passita; si sentono anche note moderate di caramello e biscotto. Il retrogusto dolce e caldo ha una persistenza molto lunga. Si consiglia di aprirla e lasciarla riposare per alcuni minuti prima di berla, così da permetterle di decantare e farsi apprezzare in tutte le sue sfaccettature.

Abbinamenti:
è una birra da meditazione. Si può però gustare con Parmigiano-Reggiano in scaglie o pecorino stagionato. Ottima coi dolci natalizi (torrone e panettone). Perfetta con cantucci o biscotti secchi.

since 2009

IL BEERBOTTE
LA CRUDA DI PARMA

"LE NOSTRE BIRRE NON SONO PASTORIZZATE NE FILTRATE. NON CONTENGONO CONSERVANTI AGGIUNTI"

PER POTERLE GUSTARE AL MEGLIO VANNO CONSERVATE IN LUOGO FRESCO, IN POSIZIONE VERTICALE, AL RIPARO DA FONTI DI LUCE. IN QUESTO MODO POSSONO EVOLVERSI IN MODO CORRETTO, ACQUISTANDO, TRAMITE IL LAVORO DEI LIEVITI COL TRASCORRERE DEL TEMPO, COMPLESSITA' ED ARMONIA . ESAURITO IL LORO COMPITO,
I LIEVITI ESAUSTI DEPOSITANO SUL FONDO, TESTIMONI DI UN PRODOTTO GENUINO CHE SI E' SVILUPPATO IN MODO NATURALE.

BIRRA
NON PASTORIZZATA

Il Beerbante di Paolo Pezziga Via Sanguigna, 7 Colorno-PR-Italia
mail: info@ilbeerbante.com - **tel.** 0521 816380