

BIRIMPORT

LE NOSTRE BIRRE SPECIALI 2024



1984 | 2024

BIRIMPORT

— BEVERAGE · WINE · FOOD —

40 ANNI DI STORIA



LAUTERBACHER BROTZEIT

STILE: Lager tradizionale
Lauterbacher Brotzeitbier ideale per uno spuntino bavarese! Naturale, gustosa, con i piedi per terra, come amava bere il contadino di Lauterbach. Chiara e dorata, con rinfrescanti luppoli Hallertau.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,1%

F.TO 50 CL. X 20 - COD 239

LAUTERBACHER HELL

STILE: Lager non filtrata
Una Hell naturale come deve essere. La Lauterbacher Natur Hell rimane non filtrata e quindi ha un carattere particolarmente corposo. Con luppoli aromatici e piacevolmente maltata, la birra come quella che piaceva al contadino di Lauterbach.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,8%

F.TO 50 CL. X 20 - COD 227

LAUTERBACHER WEIZEN

STILE: Weizen naturalmente torbida
La prima birra di frumento che venne prodotta a Lauterbach, in Baviera, nel 1889. Ancora oggi, Lauterbacher Natur Weizen è un prodotto molto speciale. Naturalmente torbida, gustosa e dorata, come amava bere l'agricoltore di Lauterbach.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,3%

F.TO 50 CL. X 20 - COD 287



POZZO 9 VIENNA LAGER

STILE: Vienna Lager

POZZO 9 è una birra a bassa fermentazione, con una schiuma cremosa e persistente, stile Vienna Lager, dove prevalgono i sapori del malto, il gusto deciso e note di caramello.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : °P : IBU
5,5% : 18

F.TO 33 CL X 24 - COD. 215



POZZO 16 LAGER HELLES

STILE: Lager

POZZO 16 è una birra a bassa fermentazione, stile Lager, con una delicata luppolatura e gradevole frizzantezza.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : °P : IBU
4,7% : 16

F.TO 33 CL X 24 - COD. 138



POZZO 21B WHITE IPA

STILE: White IPA

Pozzo 21b è una birra ad alta fermentazione, stile White IPA, caratterizzata dai profumi speziati delle birre bianche e da una generosa luppolatura americana in dry hopping. Luppoli: SIMCOE ed ECLIPSE.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : °P : IBU
5,3% : 34

F.TO 33 CL X 24 - COD. 262



DRUNKEN SAILOR

INDIA PALE ALE



CREW REPUBLIC DRUNKEN SAILOR

STILE: *Indian Pale Ale*

Classica IPA con aromi esotici di luppolo. Al palato corposa e aromatica. Un viaggio tra aromi intensi ma rotondi di frutta tropicale e agrumi.

La Drunken Sailor si abbina bene con cibo thailandese, bistecche e hamburger alla griglia!

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
6,4%	14,0	58

F.TO. LAT. 33 CL X 24 - COD. 282



JACKPOT

HAZY IPA



CREW REPUBLIC JACKPOT

STILE: *HAZY Indian Pale Ale*

Arancione, torbida e succosa-fruttata. Al palato rinfrescante tropicale con un intenso aroma di luppolo di frutto della passione e agrumi. Corpo leggero con acidità equilibrata e amarezza contenuta.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
5,0%	11,5	27

F.TO. LAT. 33 CL X 24 - COD. 318

SPITFIRE

INGHILTERRA



SPITFIRE SUPER STRONG

STILE. *Strong Lager*
Creato dalla birreria più antica del Regno Unito. Shepherd Neame in commemorazione dell' Ottantesimo anniversario del primo volo nel cielo dell'iconico cacciatore spitfire...chocks away!
Colore ambrato brillante dall'aroma maltato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	17,9	ND

FUSTO 30 LT - COD. 354

HOLBA

REPUBBLICA CECA



HOLBA ŠERÁK

STILE: *Vienna Pils*
Una birra chiara dal colore oro miele con un gusto deliziosamente amaro, leggermente luppolato e una consistenza perfetta. E' il fiore all'occhiello del birrifico Holba e vanta numerosi importanti premi da concorsi birrari nazionali e internazionali.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,7%	11	26

F.TO 33 CL X 24 - COD. 167

W 30 CL

W 50 CL

GERMANIA

BITBURGER

Bitburger



BITBURGER
PREMIUM PILS

STILE: *Premium Pils*

Lucente giallo oro con schiuma persistente, bianca e fine. Profumo puro e delicatamente fruttato di miele, cereali maturi, pane bianco ed erbe aromatiche di montagna. Nel bere leggera effervescenza con frutta delicata, freschezza ed un accenno di dolcezza al sapore di malto, che viene completato da una tipica nota di luppolo e che si smorza armonicamente sul palato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,8%	11,3	33

F.TO 33 CL X 24 - COD. 348

- 20 CL
- 30 CL
- 40 CL

BENEDIKTINER



BENEDIKTINER WEISSBIER
NATURTRÜB

STILE: *Weizen*

Colore miele leggermente dorato opaco con schiuma chiara con pori fini e persistente. Aroma intenso di grano maturo, pane bianco appena sfornato e miele chiaro. Allo stesso tempo note sottili di limone fresco ed erbe. Al palato piacevolmente snella e frizzante, delizioso sentore di frumento con dolcezza maltata, arricchito da una fine freschezza e sentori di delicate erbe.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU AMARO
5,4%	12,5	12

F.TO 50 CL X 12 - COD. 273

- 30 CL
- 50 CL



GREVENSTEINER HELLES

STILE: *Helles*

La Grevensteiner Hell, leggermente torbida, si distingue a prima vista grazie ai suoi colori paglierini brillanti e lucenti e al pronunciato e robusto cappuccio in schiuma. Il profilo di godimento è notevolmente dominato da note fruttate e fresche, che sono completate da un aroma di malto molto fine. Il primissimo gusto mostra il corpo piacevolmente mite e magro. L'amarrezza equilibrata del luppolo e una delicata vivacità completano la saporita esperienza gustativa.

20 CL

FERMENTAZIONE: Bassa

40 CL

VOL. 5,2%

50 CL

F.TO 50 CL. X 16 - COD 279

GREVENSTEINER ORIGINAL

STILE: *Landbier*

Color ambra setoso e opaco, caratterizzato da riflessi in color arancione e un setoso cappuccio di schiuma morbida. L'aroma completo inizialmente viene dominato da aromi di caramello con un lieve tocco di miele, mandorle tostate e freschi sapori di frutta. Ricordano principalmente le mele verdi. La Grevensteiner ha un effetto molto frizzante ed elegante. Un leggero tocco di amaro torrefatto, accompagnato da sapori di noce, apre il sipario ad un gran finale, nel quale si dispiegano impressioni aromatiche di caramello e panna.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2%

F.TO 50 CL. X 16. BOTT - COD 265

F.TO 50 CL. X 16 LATT. - COD 453

BELGIO
ARTIGIANALI

CORSENDONK
BIRRIFICIO DEL DUCATO


CorSENDONK

30 CL



ROUSSE

STILE: *Belgian Strong Amber Ale*

Questa birra di color ramato con riflessi rossi si presenta tipicamente ricca. Al naso gli aromi sono dolci di caramello e zucchero, con lievi note di lievito e spezie. Dolce al palato, anche qui le note percepite sono inizialmente quelle dolci di malto e caramello che lasciano spazio ad un finale lievemente amaro dato dalla luppolatura gentile.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	18	16

F.TO 33 CL X 12 - COD. 139
F.TO 75 CL X 12 - COD. 112

BLANCHE

STILE: *Witbier*

Birra di frumento dal color giallo chiaro velato. Con un profumo di malto caramellato e aromi di coriandolo. Al palato è abboccata con amaro ben equilibrato e sentori di frutta, pane tostato, caramello e liquirizia. I profumi sono i classici dello stile, con note di frumento, agrumi (limone), lievito ed un tocco floreale. Leggera, rinfrescante e beverina al palato si percepiscono le note speziate e soprattutto quelle agrumate che ne determinano il finale amaro ed asciutto.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,8%	11	11

F.TO 33 CL X 12 - COD. 102
F.TO 75 CL X 12 - COD. 185

BLOND

STILE: *Belgian Ale*

Questa birra si presenta con un profumo di luppolo speziato con aromi fruttati. In bocca è speziata, con un amaro ben equilibrato che si prolunga come retro gusto.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%		20

F.TO 33 CL X 12 - COD. 203

BELGIO
ARTIGIANALI

CORSENDONK
BIRRIFICIO DEL DUCATO


CorSENDONK

30 CL




AGNUS TRIPLE

STILE: *Abbey Triple*

La Abbey Tripel è prodotta ancora oggi in base alla ricetta tradizionale. Dal colore dorato opalescente, al naso gli aromi sono speziati, con sentori di lievito e frutta matura. Al palato è intensa, con lievi note di luppolo che lasciano un piacevole e delicato retrogusto amaro.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : 7,5% °P : 15,5  IBU : 22

F.TO 33 CL X 12 - COD. 127
F.TO 75 CL X 12 - COD. 285


PATER DUBBEL

STILE: *Abbey Dubbel*

Questa birra dal colore marrone scuro profondo con persistente schiuma beige al naso è ricca di aromi, si percepiscono note dolci di lievito, malto caramellato, frutta secca e frutta candita.

Al palato è morbida e vellutata con sentori dolci e speziati, con lievi note fruttate e di nocciola, un amaro ben equilibrato e sentori di pane tostato, liquirizia, caffè e caramello.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : 7,5% °P : 14  IBU : 22

F.TO 33 CL X 12 - COD. 245
F.TO 75 CL X 12 - COD. 252

30 CL



CHERRY CHOUFFE

STILE: *Belgian Strong ALE*

Birra rossa scura con un bel colletto di schiuma bianca. Il ricco aroma di ciliegia amarena rilascia anche potenti note di fragola, marzapane e porto dolce. Il sapore moderatamente dolce permette di scoprire i frutti rossi oltre alle note di mandorla e di spezie delicate. Gradevole persistenza finale.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,7	10

F.TO 33 CL X 12 - COD. 246



HOUBLON CHOUFFE

STILE: *Abbey Tripel*

Bionda chiara e leggermente torbida, con un bel colletto di schiuma bianca. È una birra dall'impronta amara, con la giusta dose di alcol e una persistenza secca e molto gradevole in bocca. Una birra potente e di carattere che delizierà sia i semplici appassionati che gli intenditori. Colpisce da subito per la purezza e intensità aromatica del luppolo grezzo di qualità Amarillo lavorato a crudo. Il luppolo CHOUFFE si apre su una nota agrumata forte con un accenno di pompelmo che lascia poi spazio al sapore del luppolo verde speziato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	18	59

F.TO 33 CL X 12 - COD. 401

BELGIO

LA CHOUFFE

BIRRIFICIO DEL DUCATO



30 CL



MC CHOUFFE

STILE: *Scotch ALE*

Colore rubino intenso con un colletto bianco crema. L'olfatto viene avvolto da aromi speziati, veicolati da una buona gradazione alcolica. Prevalgono l'anice e la liquirizia, splendidamente completati da una nota setosa di caramello. Malgrado l'aroma molto avvincente, è una birra dal sapore sorprendentemente misurato, dai sentori fruttati soprattutto di pera. Una birra dall'amarezza non eccessiva, con una persistenza lunga e vivace in bocca.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,7	20

F.TO 33 CL X 12 - COD. 269
F.TO 75 CL X 12 - COD. 270

LA CHOUFFE

STILE: *Belgian Strong ALE*

Si apre su aromi speziati con note di agrumi. Poi affiora il sapore rinfrescante del coriandolo fresco che conferisce alla birra una fragranza floreale, perfettamente abbinato a un delicato e prolungato sentore di banana. La combinazione di queste fresche note floreali evita ogni sapore eccessivo. La persistenza è piacevolmente speziata (pepata).

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,9	20

F.TO 33 CL X 12 - COD. 432
F.TO 75 CL X 12 - COD. 477
LATT. 33 CL X 24 - COD. 402



30 CL



VIAEMILIA BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : *Italian Pilsner*

Birra di bassa fermentazione. Di colore giallo dorato, è caratterizzata da aromi floreali ed erbacei (dati dall'uso di luppolo in fiore della varietà Tettnang Tettnanger), con reminiscenze di miele d'acacia e un amaro discreto. Una birra limpida, di colore giallo dorato e con una schiuma bianca molto persistente. Al naso esprime un invitante aroma floreale (fiori bianchi) ed erbaceo. Viaemilia presenta un amaro discreto, erbaceo, addolcito da ricordi di miele d'acacia.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,5	28

F.TO 33 CL X 12 - COD. 196



MACHETE BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : *Double IPA*

Ha una luppolatura massiccia, con sentori di pompelmo e frutta tropicale. In bocca rivela tutto il suo carattere, calda e piuttosto corposa, decisamente amara ma equilibrata, complessa e persistente termina con note balsamiche e resinose. Birra di colore dorato intenso, con schiuma bianca persistente. Al naso esprime sentori di pompelmo, litchi e frutta tropicale dolce (mango). Machete presenta un amaro deciso ma ben equilibrato con la parte fruttata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,6%	17	52

F.TO 33 CL X 12 - COD. 260


FREERIDE
BIRRIFICIO DEL DUCATO
STILE : *IPA Indian Pale Ale*

I suoi profumi frutta tropicale e di pompelmo, le sfumature balsamiche e il contributo educato del malto: questa è poesia liquida, godimento fino all'ultima goccia. La sua schiuma è candida e persistente, ricca di resine nobili dei migliori luppoli in circolo. Birra di colore giallo dorato e una schiuma candida e persistente. Questa Ale esprime attraenti sentori di frutta tropicale e pompelmo. Secca e pulita, ha un amaro intenso bilanciato da lievi note biscottate.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,2%	13	44

F.TO 33 CL X 12 - COD. 229

PARADOX
BIRRIFICIO DEL DUCATO
STILE : *Belgian Triple*

Birra di alta fermentazione, libera interpretazione delle Tripel belghe. Di colore dorato intenso, ha profumi spiccati di frutta e zucchero candito. In bocca sprigiona un'avvolgente dolcezza, placata da un amaro di medio-bassa intensità. Una birra forte e strutturata. Birra di colore dorato. Schiuma persistente di colore bianco. Sentori di banana, frutta sciroppata, zucchero candito e lievi note erbacee. Presenta un amaro di medio-bassa intensità, bilanciato da una morbida dolcezza.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	17	30

F.TO 33 CL X 12 - COD. 209

A.F.O.
BIRRIFICIO DEL DUCATO
STILE : *American Amber Ale*

Birra di alta fermentazione, una libera interpretazione del concetto di Pale Ale. Di color ramato intenso, è caratterizzata dalla generosa luppolatura che prevede l'utilizzo di luppoli di diversa provenienza e da un carattere caramellato con delicate tostature che equilibra egregiamente l'amaro. Birra di colore ramato. Schiuma persistente di colore avorio. Al naso esprime sentori di frutta esotica e agrumi accompagnati da un leggero aroma tostato. A.F.O. presenta un amaro ben bilanciato con la parte caramellata e dolce dei malti.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,4%	11,5	37

F.TO 33 CL X 12 - COD. 202



30 CL



GIUSTA BIONDA GOLDEN ALE

STILE: Golden Ale

Colore giallo paglierino velato, amarezza decisa e persistente. Birra chiara e leggera prodotta prevalentemente con malto Pilsner, un po' di Carapils e un tocco di frumento maltato completano la ricetta. I luppoli usati sono Perle per l'amaro e Saaz per l'aroma. Elegante, ben carbonata, amara al punto giusto, corpo leggero e finale abbastanza persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,6%	°P 13		IBU AMARO DECISO
--------------	----------	--	---------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0012
F.TO 33 CL X 12 - COD. 169

BIONDA FORTE TRIPLE

STILE: Triple

Colore arancione chiaro con riflessi dorati, amarezza poco percettibile. Birra doppio malto d'orzo, chiara e forte. Gli aromi sono di media intensità ma molto fini ed eleganti con piccanti sensazioni fruttate e speziate. Ha un ottimo equilibrio gustativo anche se prevalgono leggermente i toni avvolgenti e caldi dei malti impiegati. L'etilico è presente ma non invadente. Il finale è medio-lungo, suadente ed aromatico.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,0%	°P 18		IBU AMARO POCO PERCETTIBILE
--------------	----------	--	--------------------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0005
F.TO 33 CL X 12 - COD. 221

ROSSA FORTE BELGIAN DARK STRONG ALE

STILE: Belgian Dark Strong Ale

Colore ambrato scuro e velato, amarezza quasi assente. Birra doppio malto d'orzo, rossa e forte caratterizzata da una intensa e pungente intensità olfattiva con eleganti note agrumate e speziate; il corpo, sorprendentemente leggero, inizia con toni ampi, quasi dolci, per poi evolvere in un lungo finale caldo, avvolgente e molto aromatico.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,0%	°P 18		IBU AMARO QUASI ASSENTE
--------------	----------	--	----------------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0010
F.TO 33 CL X 12 - COD. 192



30 CL

**SANDY**
ROSSA AL FARRO**STILE:** *Rossa al Farro*

Colore rosso rubino carico, amarezza quasi assente. Birra rossa doppio malto al farro, prodotta con tre diversi tipi di malto d'orzo, con l'aggiunta di avena maltata e farro crudo; i cinque luppoli usati sono sapientemente dosati in un mix elaborato e molto equilibrato. Il particolare «gruit» di spezie conferisce alla Sandy una caratteristica sfumatura speziata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 7,0%	°P 16		IBU AMARO QUASI ASSENTE
--------------	----------	--	----------------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0016
F.TO 33 CL X 12 - COD. 159**MONTEFIORE**
BIANCA AL FARRO**STILE:** *Blanche al Farro*

Colore paglierino velato opaco non amara. Ispirata allo stile belga « Bier Blanche », è prodotta utilizzando doppio malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, un pizzico di avena, luppoli Styrian Golding e Saaz, oltre ad un sapiente mix di spezie: il risultato è una birra elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,0%	°P 12		IBU AMARO ASSENTE
--------------	----------	--	----------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0003
F.TO 33 CL X 12 - COD. 207**SASSOROSSO**
AMBRATA AL FARRO**STILE:** *Ambrata al Farro*

Colore arancio carico intenso, amarezza delicata e aromatica. Birra artigianale ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz. All'olfatto è fine, elegante, leggermente fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amarezza del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,5%	°P 13		IBU AMARO DELICATO
--------------	----------	--	-----------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0015
F.TO 33 CL X 12 - COD. 151




CINGHIALE NERO NERA AL FARRO

STILE: *Scura al Farro*

Colore bruno intenso quasi nero, amarezza percettibile, moderata, aromatica in evidenza. Birra prodotta con malti di farro, di orzo e luppoli tedeschi e Saaz. Il risultato è una birra molto scura, moderatamente amara, orientata ai toni caldi del farro ma con aromatiche note luppolate. L'ampio finale è caratterizzato da eleganti toni speziati e fruttati.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	14	MODERATO

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0007
 F.TO 33 CL X 12 - COD. 172

TAMBURA APA AL FARRO

STILE: *American Pale Ale*

Colore dorato carico leggermente velato, amarezza percettibile ma non eccessiva, agrumata ed erbacea. Doppio malto al farro, colore dorato, con aromi eleganti. L'amaro dei luppoli non "punge" a beva conclusa, rimanendo con eleganti sensazioni di amaro erbaceo-agrumato. Solida, dissetante, ottimo equilibrio tra le dolci note maltate e l'amaro agrumato dei luppoli americani.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,6%	16	33 (MEDIO)

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0001
 F.TO 33 CL X 12 - COD. 309


30 CL

MARRON
AFFUMICATA CASTAGNE
STILE: *Smoked Ale*

Colore ambrato carico e velato con riflessi arancioni, amarezza quasi assente. Prodotta con malto d'orzo, luppolo Saaz e castagne affumicate macinate, aggiunte durante l'ammestamento. Le castagne conferiscono un delicato sapore di affumicato, mentre il malto regala toni tostati e caramellati. In bocca è dolce e strutturata con un sorprendente finale agrumato/speziato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,5%	16		

F.TO 33 CL X 12 - COD. 174
 F.TO 75CL X 6 - COD. BB0013

METRA IPA
AL FARRO
STILE: *India Pale Ale (IPA)*

Birra molto aromatica, profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi; il colore è ambrato. Alla beva l'amaro è prevalente ma subito appare bilanciato dalle note agrumate e di frutti tropicali date dalla luppolatura.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,2%	14		

F.TO 33 CL X 12 - COD. 357



ORIGINAL SIDRO MAGNERS

STILE: Sidro di mela filtrato

Il sidro Magners Original è il fiore all'occhiello della produzione di sidro in Irlanda. Il Magners è prodotto utilizzando unicamente ingredienti naturali e cioè la miscela del succo fermentato di 17 tipi diversi di mele, gran parte delle quali provengono dagli stessi frutteti WM Magners. Il sidro è fatto maturare per un lungo periodo che può arrivare fino a 2 anni, per creare il gusto unico e rinfrescante del sidro preferito di Irlanda. Colore giallo ambrato con riflessi ramati, di corpo medio e dal perlage vivace. Sapore fruttato e dissetante (per tradizione va servito con ghiaccio).

VOL. 4,5%
F.TO 56,8 CL X 12 - COD. 470



PERA SIDRO MAGNERS

STILE: Sidro Irlandese di pera
spumantizzato

Ottenuto dalle migliori qualità di pere lentamente fermentate. Distintivo il suo carattere, delicato e rinfrescante il gusto. Colore giallo paglierino con riflessi verdastri. Dal sapore semisecco con sentorii di pera (si consiglia servito con ghiaccio).

VOL. 4,5%
F.TO 56,8 CL X 12 - COD. 485



FRAGOLA & LIME SIDRO KOPPARBERGER

STILE: Sidro di mela con succo di fragole e lime. Aggiungiamo il succo di fragole e lime al sidro di mele Kopparberg, che utilizza esclusivamente l'acqua proveniente dalla sorgente situata a Kopperberg, così da ottenere un sidro con un sapore intenso e delicato di frutta con un inconfondibile aroma di fragola.

VOL. 4,0%
F.TO 50CL X 15 - COD. 475



MIX DI FRUTTI ROSSI SIDRO KOPPARBERGER

STILE: Sidro di mela con succo di lamponi e uva spina. Aggiungiamo il succo dei lamponi e dell'uva spina combinato con il nostro sidro di mele che utilizza esclusivamente l'acqua proveniente dalla sorgente situata a Kopperberg, dando vita ad un sapore fruttato ed autentico, con un colore vivo e dissetante fino all'ultimo sorso.

VOL. 4,0%
F.TO 50CL X 15 - COD. 450



1984 | 2024

BIRIMPORT

BEVERAGE WINE FOOD

40 ANNI DI STORIA

BIRIMPORT S.P.A. - VIA DI SALONE 131/D-E - 00131 ROMA
TEL. 06.41.92.800 R.A. - INFO@BIRIMPORT.COM - WWW.BIRIMPORT.COM