

Nuova 8 Luppoli Saison di Birrificio Angelo Poretti:

75 cl. di eccellente piacere da condividere in compagnia di amici
tra buon cibo, idee ed esperienze

Milano, marzo 2015 – Il **Birrificio Angelo Poretti** allarga la “famiglia” delle proprie birre con la nuova “**8 Luppoli Saison**”, la specialità ad alta fermentazione nata da una ricetta messa a punto dai Mastri Birrai di **Birrificio Angelo Poretti** e disponibile nell’elegante formato da 75 cl. che la rende perfetta da portare in tavola durante cene e momenti conviviali tra amici.



La “**8 Luppoli Saison**” è una birra chiara, estremamente equilibrata e intrigante, che avvolge e stuzzica il palato grazie alle **note fruttate e speziate**. Il sapiente utilizzo dei luppoli e dei lieviti regala a chi la assaggia un variegato e attraente bouquet di aromi che viene enfatizzato dall’abbondante schiuma.

Come tutte le birre della famiglia **Birrificio Angelo Poretti**, anche questa nuova ricetta dal grado alcolico medio-alto (6% vol.) è particolarmente adatta per essere degustata, come suggerito dagli chef di **ALMA - la Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, in abbinamento ai prodotti dell’eccellenza Made in Italy come **formaggi molli di media stagionatura e piatti di pesce**.

Da sempre, infatti, **Birrificio Angelo Poretti** si è reso promotore della **cultura del beer & food**, favorendo gli abbinamenti tra birra di qualità sovrana e piatti della tradizione culinaria italiana (sia come ingrediente, sia come accompagnamento) e riconoscendo sempre più a questa preziosa bevanda un ruolo da protagonista nell’abbinamento ai grandi piatti d'autore.

E’ la stessa cultura che **Birrificio Angelo Poretti** porterà a **Expo 2015** dove è stata scelta da Padiglione Italia per rappresentare l’eccellenza birraria italiana come “**Birra ufficiale di Padiglione Italia a Expo 2015**”. Un’occasione unica per raccontare al mondo il “saper fare” di un’Azienda ultracentenaria, perfetta espressione della qualità birraria italiana.



Per tutti i curiosi è possibile visionare l’esclusivo ricettario nato dalla collaborazione tra **ALMA** e **Birrificio Angelo Poretti** al sito: www.birrificioporetti.it

Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650
Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com
Eleonora Quesito: eleonora.quesito@aidapartners.com

Carlsberg Italia

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940
Laura Marchini: laura.marchini@carlsberg.it



**CARATTERISTICHE PRODOTTO – prezzo consigliato 5,90€**

CAT. COMMERCIALE	Specialità
STILE	Saison
TIPOLOGIA COLORE	Chiara
SCHIUMA	Persistente, Compatta, Fine
CORPO	Strutturato
ASPETTO	Leggermente velato
GRADAZIONE ALCOLICA	6,0% ALC. VOL.
ABBINAMENTI	Formaggi molli di media stagionatura e pesce
CONFEZIONE	Bottiglia: 75cl

L'avventura del **Birificio Angelo Poretti** inizia oltre un secolo fa, nel 1877, anno in cui Angelo Poretti realizza la prima cotta nello stabilimento di **Induno Olona**. Costruisce il suo birificio in **Valganna**, scelta per l'acqua purissima delle sue fonti, elemento indispensabile per una birra di grande qualità. La stessa qualità, cura dei particolari e rispetto per la tradizione che hanno rappresentato, e lo fanno tutt'oggi, il sapore delle birre del **Birificio Angelo Poretti**, caratterizzate dall'uso di differenti tipi di luppolo, aggiunti in diverse fasi della produzione. Una luppolatura usata in modo inconfondibile in grado di dare vita a ricette che accompagnano il consumatore in un crescendo di gusto capace di soddisfare le preferenze di ogni palato ("3 Luppoli", "Originale 4 Luppoli", "Bock Chiara 5 Luppoli", "Bock Rossa 6 Luppoli", "7 Luppoli Non Filtrata" stagionale: Ambrata, L'Estiva, La Fiorita, La Mielizia).

Il gruppo Carlsberg è proprietario del Birificio dal 2002, dopo un'ultra ventennale collaborazione, iniziata nel 1975 con la sigla dell'accordo per la produzione e commercializzazione in Italia dei marchi Tuborg e Carlsberg.

Nel rispetto dei valori di Angelo Poretti e delle "Golden Words" (la filosofia del fondatore J.C. Jacobsen) incise nel 1882 sul Dipylon Gate all'entrata di Carlsberg a Copenaghen, Carlsberg Italia oggi produce e commercializza oltre 1 milione di ettolitri di birra a marchi Carlsberg, Tuborg, Birificio Angelo Poretti, Selezione Angelo, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Feldschlösschen.

Nel 2011 Carlsberg Italia avvia una rivoluzione nel mercato della birra, sviluppando e lanciando DraughtMaster™ Modular 20, il nuovo sistema di spillatura che utilizza i fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO₂ aggiunta. Questo nuovo sistema di spillatura permette di offrire al consumatore una birra di estrema qualità e di ridurre contemporaneamente l'impatto ambientale durante le fasi d'infustamento, distribuzione e consumo presso il punto vendita.

Nel 2015 Birificio Angelo Poretti è stata scelta da Padiglione Italia per rappresentare l'eccellenza birraria italiana in qualità di **"Birra ufficiale del Padiglione Italia a Expo 2015"**.

www.birificioporetti.it - www.carlsbergitalia.it
@BirraPoretti #MaestridelLuppolo

Carlsberg Italia invita tutti i suoi consumatori a bere responsabilmente e a visionare il sito www.beviresponsabile.it

Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650
Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com
Eleonora Quesito: eleonora.quesito@aidapartners.com

Carlsberg Italia

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940
Laura Marchini: laura.marchini@carlsberg.it

