



BIRRA MORETTI

EEN GOUDEN PILSNER VAN LAGE GISTING GEMAAKT VOLGENS HET ORIGINELE RECEPT SINDS 1859. VAN DE TAP

ALC. 4,6%



BIRRA MORETTI ZERO

GEBALANCEERDE & AROMATISCHE PILSNER VAN LAGE GISTING. ZONDER ALCOHOL, VOL VAN SMAAK.

ALC. 0,0%



BIRRA MORETTI LIMONE

EEN VERFRISSENDE RADLER GEMAAKT MET 100% SICILIAANS CITROENSAP.

ALC. 2%



BIRRA MORETTI LIMONE 0.0

EEN VERFRISSENDE RADLER MET DE TOEVOEGING VAN CITRUS. GEMAAKT MET 100% ITALIAANSE INGREDIËNTEN.

ALC. 0,0%



BIRRA MORETTI MAAKT BIER VAN HOGE KWALITEIT EN OP TRADITIONELE ITALIAANSE WIJZE. HET PRODUCTIEPROCES IS AL VANAF 1859 ONVERANDERD GEBLEVEN. DE VERSE INGREDIËNTEN OM DIT BIER TE MAKEN BESTAAT ONDER ANDERE UIT EEN SPECIALE BLEND VAN HOGE KWALITEITSHOP DIE EEN UNIEKE SMAAK EN AROMA GEVEN.

HET KENMERKENDE LABEL VAN DE MAN MET DE SNOR IS IN 1942 ONTSTAAN TOEN HET NEEFJE VAN LUIGI MORETTI, DE OPRICHTER VAN DE BROUWERIJ, TIJDENS EEN LUNCH EEN AANGENAAM OGENDE MAN MET EEN GROTE SNOR ZAG ZITTEN AAN EEN ANDERE TAFEL. HIJ VROEG OF HIJ EEN FOTO VAN DE MAN MOCHT MAKEN, IN RUIL VOOR DE FOTO WILDE DE MAN EEN BIERTJE HEBBEN: BIRRA MORETTI. DE FOTO WERD UITEINDELIJK GEDRUKT OP DE LABELS VAN HET BIER EN IS NOG STEEDS EEN HERKENBAAR EN VERTROUWD BEELD VAN HET BIER WAAR VEEL MENSEN ZICH MEE KUNNEN IDENTIFICEREN EN ALS HERINNERING WAAR DE BROUWERS VANDAAN KOMEN EN VOOR WIE HET BIER GEBROUWEN WORDT.

BUON
APPETITO!



**BIRRA
MORETTI**



CARTA DELLA BIRRA

BIERKAART



3 LUPPOLI NON FILTRATA

Een ongefilterde pilsner met geurige hoptonen en een evenwichtig bouquet. Perfect in combinatie met gerechten uit de Italiaanse keuken.

Alc. 4,9%

4 LUPPOLI LE ORIGINALE

Een verfijnd pilsener van lage gisting met 4 hopsoorten. Gekarakteriseerd door een mooie harmonie tussen aroma van de mout en de geuren van de hop. Verfrissend, zacht en toegankelijk.

Alc. 5,5%



9 LUPPOLI BELGIUM BLANCHE

Dit bijzondere witbier heeft een energieke persoonlijkheid. Gekarakteriseerd door een combinatie van kruidigheid met een zachte body van delicate hop smaak.

Alc. 5,2%

9 LUPPOLI AMERICAN IPA

Een bier in de traditie van de Amerikaanse IPA's met een mooie en bittere hopsmaak. De stevige persoonlijkheid van deze IPA wordt gevormd door maar liefst 9 soorten hop welke zorgen voor een intens aroma vol citrus en bloemen.

Alc. 5,5%



5 LUPPOLI BOCK CHIARA

Een dubbelgemout bier met een volle, zachte smaak welke tot uiting komt in de fruittonen welke gebalanceerd worden door een gematigd bittertje van de hopsoorten.

Alc. 6,5%

6 LUPPOLI BOCK ROSSA

Bier met een aroma van geroosterde mout en tonen van karamel en zoethout. Een mooi vol bouquet van 6 soorten hop zorgt voor een amberkleurig bier.

Alc. 7%



SEIZOENSBIEREN

Beperkt gebrouwen seizoensgebonden bier met 7 hopsoorten

7 LUPPOLI FIORITA

Een elegant biertje met vlierbloesem en een geurige, hop-pig karakter. De 7 verschillende hopsoorten zorgen voor een heerlijke lente geur vol bloemen aroma's. Het bier is ongefilterd en beperkt verkrijgbaar tijdens het voorjaar.

Alc. 5,3%



7 LUPPOLI MIELIZIA

Een stevig bier, kruidig met een licht zoet aroma van kastanje honing. Het bier is ongefilterd en beperkt verkrijgbaar tijdens het najaar.

Alc. 6,3%



BIRRIFICIO ANGELO PORETTI

Na zijn reizen door Europa, waar hij de beste bierbrouwers had leren kennen, keerde Angelo Poretti terug naar Italië om daar zijn lang gekoesterde droom uit te laten komen. In 1877 begon hij zijn brouwerij in Valganna (Noord Italië).

Deze plek is belangrijk door de aanwezigheid van een ongerepte natuurlijke waterbron, een cruciaal ingrediënt voor top kwaliteit bier. Al meer dan 140 jaar is Valganna het bruisende hart van onze brouwerij. Van hieruit verspreidt de liefde voor bijzonder bier over de hele wereld. De Birrificio Angelo Poretti bieren heerst nog altijd de authentieke passie voor de kwaliteit van het bier. Deze wordt gekarakteriseerd door het gebruik van diverse soorten hop die op verschillende momenten tijdens het brouwproces worden toegevoegd. De nummers op de bieren geven aan hoeveel verschillende hopsoorten zijn gebruikt.

De historische brouwerijkamer uit 1908 wordt nog altijd gebruikt, in combinatie met de nieuwste technieken. Traditie wordt gerespecteerd, maar ook blijven we innoveren en experimenteren.

