



**Birra**  
cruda  
artigianale



**Birra**  
cruda  
artigianale

**BIRETOSOLINI**

Da anni a tutti gli ospiti in visita alle distillerie Bepi Tosolini viene offerta la birra di "casa".

Amanti dell'eccellenza i fratelli Tosolini hanno da tempo selezionato una birra artigianale non filtrata, ottenuta seguendo un processo di lavorazione fedele all'antica tradizione dei mastri birrai, basata sull'utilizzo di ingredienti naturali e l'assenza di aromi ed additivi. Spinti dai consensi e dalla richiesta di amici, oggi queste birre si possono degustare nei migliori ristoranti e bar d'Italia.



**BIRETOSOLINI**  
[www.bepitosolini.it](http://www.bepitosolini.it)

**BIRETOSOLINI**

# Birra cruda artigianale



**Le materie prime usate per la produzione di queste birre crude sono state selezionate con l'intento di renderle uniche.**

L'orzo friulano viene lavorato nelle antiche malterie bavaresi, attente cultrici della lavorazione di questo prezioso cereale. Il luppolo, prezioso elemento che rende le birre fresche e stabili nel tempo, proviene dagli Stati Uniti d'America e dalla Germania. Per le nostre ricette viene utilizzata l'in orescenza femminile che ha la funzione di amaricante e di conservante, rendendo così la birra fresca e stabile nel tempo. In ne l'acqua, ingrediente fondamentale per la personalizzazione di una birra, la cui sorgente si trova nelle vicine Valli del Natisone, una zona delle montagne friulane incontaminata ricca di sostanze saline e minerali ineguagliabili.



## Rossa Doppio Malto '69

La Rossa Doppio Malto si presenta con un colore rosso scuro e con un corpo deciso, evocando note di spezie e caramello equilibrate dal carattere distintivo ottenuto grazie ad una generosa miscela di malti dolci. Il risultato è unale tostato di grande personalità.

**Decisa e robusta, la Rossa Doppio Malto si sposa con secondi di carne o formaggi erborinati. Ottima da meditazione con cioccolato fondente. Da servire a 10-12 gradi.**

Disponibile in bottiglie da cl 0,75 e da cl 0,33. Alc. 7% vol.



## Weizen '72

La Weizen presenta una naturale torbidezza dovuta ai lieviti in sospensione. La fermentazione a bassa temperatura rende il gusto di questa birra unico, regalandoci una miriade di aromi e sapori, dalla banana ai chiodi di garofano, dallo speziato al vanigliato.

**Frizzante ed aromatica, la Weizen è ideale come aperitivo o assieme al pesce, alle carni bianche, ai formaggi freschi o ai piatti tipici della cucina bavarese. Da servire a 8-10 gradi.**

Disponibile in bottiglie da cl 0,75 e da cl 0,33. Alc. 6% vol.



## Pils Chiara '75

La Pils Chiara dalla schiuma pannosa e dal colore dorato si distingue per il suo gusto agrumato con nale amarognolo. Originaria della città di Pilsen in Repubblica Ceca ebbe un successo immediato per il suo stile delicato e bevibile, diventando oggi la birra più consumata al mondo.

**Fresca e leggera, la Pils si può degustare come aperitivo o accompagnata da cibi freschi, da salumi e da formaggi di media stagionatura. Da servire a 8-10 gradi.**

Disponibile in bottiglie da cl 0,75 e da cl 0,33. Alc. 5,5% vol.

