



INDICE

- ❖ Birrificio Angelo Poretti, da oltre 130 anni sinonimo di qualità, passione e tradizione
- ❖ Il luppolo e le fasi di produzione
- ❖ La tradizione della Birra italiana e i grandi prodotti del Made in Italy
- ❖ Selezione Angelo
- ❖ Le Birre della famiglia Birrificio Angelo Poretti

12 febbraio 2014

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



Birrificio Angelo Poretti,

**da oltre 130 anni sinonimo di qualità,
passione e tradizione**

La storia del **Birrificio Angelo Poretti** inizia ufficialmente in Valganna il 26 dicembre 1877, data della prima "cotta" che segnò l'avvio di un amore lungo più di 130 anni.

Angelo Poretti partì giovane da Varese, girò l'Europa e scoprì la birra. Imparò le ricette e i segreti del mestiere dai migliori mastri birrai di Austria, Boemia e Baviera e poi decise di importarla e diffonderla in Italia, riadattandola al gusto nazionale. Costruì il suo birrificio in Valganna, scelta per l'acqua purissima delle sue fonti, elemento indispensabile per una vera birra di qualità.

Angelo Poretti non aveva figli e, alla sua morte, il birrificio passò nelle mani dei nipoti **Angelo Magnani** e **Edoardo Chiesa** che realizzarono l'edificio che ancora oggi ospita le unità produttive dell'azienda.

Dopo i nipoti arrivò un'altra generazione d'imprenditori lombardi, i Bassetti, che acquistarono l'azienda e ne rilanciarono l'attività.

Nel 1975 l'azienda firmò un importante accordo con la **United Breweries di Copenaghen** per la produzione e commercializzazione in Italia dei marchi danesi **Tuborg** e **Carlsberg**. Da quel momento si avviò una partnership che si rafforzò nel 1982 col passaggio del 50% delle azioni dell'azienda al gruppo danese. Nel 1998, con la cessione di un ulteriore 25% del capitale, la ragione sociale cambiò definitivamente in **Carlsberg Italia** sino ad arrivare alla completa acquisizione nel 2002.

Attraverso "la famiglia" **Birrificio Angelo Poretti**, con i suoi diversi prodotti rigorosamente ispirati per ricetta, materie prime e metodi produttivi ai valori fondanti dell'esperienza umana e imprenditoriale del fondatore e dei suoi eredi, Carlsberg Italia esalta la tradizione ultracentenaria della birra italiana

La lunga storia Poretti viene onorata con una spiccata personalità in cui i suoi valori di qualità, passione e tradizione, nonché le diverse **luppature**, vengono interpretati in un logo e una veste grafica innovativi e accattivanti.

Amore per la qualità, cura dei particolari e rispetto per la tradizione birraria rappresentano, dunque, il sapore delle birre del Birrificio Angelo Poretti, particolarmente caratterizzate dalle diverse luppature da cui nascono ricette dal sapore unico e inconfondibile.

"3 Luppoli", "4 Luppoli Originale", "5 Luppoli Bock Chiara", "6 Luppoli Bock Rossa", "7 Luppoli Non Filtrata" invernale ed estiva oltre alla nuovissima "Selezione Angelo" accompagnano il consumatore in un crescendo di gusto, con un'intensità di sapori che aumenta e si adatta alle preferenze di palato.

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

Il luppolo e le fasi di produzione

La produzione della birra è un lungo e antico processo che si tramanda da secoli e che prende avvio da un'**accurata selezione** delle materie prime che la compongono: acqua, malto d'orzo, lievito e luppolo.

La lavorazione segue diverse fasi che iniziano con la **maltatura**, cioè la trasformazione dell'orzo in malto, per proseguire con **l'ammostatura** e il passaggio dal malto al mosto. Questa trasformazione avviene grazie ad un processo di cottura durante la quale viene aggiunto anche il **luppolo**. Successivamente si passa alla **fermentazione**, durante la quale il lievito trasforma il mosto in birra, alla **filtrazione**, con l'eliminazione dei residui di lievito, proteine e polifenoli per poi concludere l'intero processo con la **pastorizzazione**.

In questo lungo processo, il **luppolo** è l'elemento chiave che fa la differenza nelle varie fasi di produzione e che caratterizza le diverse tipologie di birra.

Il luppolo è una pianta a fiore che cresce in ambienti freschi e terreni molto fertili e che, grazie alle sue proprietà, dona alla birra un caratteristico sapore amaro e deliziosi aromi, fungendo, al contempo, da conservante naturale che permette di mantenere invariate a lungo le caratteristiche organolettiche. Il luppolo risulta essenziale per coagulare le proteine in sospensione nella birra e renderla più limpida, oltre ad avere la capacità di garantire una perfetta tenuta della schiuma.

Utilizzando tipologie differenti di **luppolo**, Birrificio Angelo Poretti ha dato vita alle sue creazioni - "**3 Luppoli**", "**4 Luppoli Originale**", "**5 Luppoli Bock Chiara**" e "**6 Luppoli Bock Rossa**", "**7 Luppoli Non filtrata**" invernale ed estiva – che accompagnano il consumatore in un crescendo di gusto, con un'intensità di sapori che aumenta e si adatta alle preferenze di palato.

Il processo di luppolatura ha inizio con la **prima aggiunta di luppolo**, che rilascia delle resine amare che vengono intensificate con la **seconda luppolatura**, mantenendo però un gusto ancora bilanciato. La **terza luppolatura**, che avviene dopo la bollitura, serve a preservare la componente aromatica della varietà mentre l'aggiunta del **quarto luppolo** serve a esaltarne lo specifico aroma e rinforzare la schiuma. L'aggiunta del **quinto e sesto luppolo** è il tocco finale che dona alla birra un aroma intenso e inconfondibile.

L'inedita e particolare fusione di **7 Luppoli** dà poi vita a un gusto profondo e unico, che allietta il palato di veri appassionati.

Le birre di Angelo Poretti sono quindi in grado di soddisfare gusti differenti e attrarre il favore dei palati più esigenti, dando il meglio di sé quando vengono servite alla spina, grazie all'esclusivo sistema di spillatura **DraughtMaster™**, soprattutto nella versione **Modular 20**, messo a punto da **Carlsberg Italia**. Con questa innovativa tecnologia, infatti, la birra non è più contenuta nei tradizionali fusti di acciaio, bensì **in fusti in PET da 20 litri** (riciclabili con la normale raccolta differenziata), che rendono possibile **servire la birra senza aggiunta di anidride carbonica**. È proprio grazie a questo sistema che la birra del Birrificio Angelo Poretti si mantiene qualitativamente perfetta, come se fosse appena uscita dallo stabilimento, più a lungo e **con un minor impatto ambientale**.

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

LA TRADIZIONE DELLA BIRRA ITALIANA E LA QUALITA' DEL MADE IN ITALY

La famiglia del Birrificio Angelo Poretti sposa l'eccellenza della gastronomia "Made in Italy" firmata ALMA dando vita a oltre 100 ricette originali e abbinamenti, disponibili sul sito

Una partnership storica, all'insegna della **tradizione gastronomica**, dell'esaltazione dei gusti tipici e della creatività: un ricco e inedito ricettario che testimonia il ruolo centrale che la birra sempre di più ricopre sulla nostra tavola, mostrandosi come la perfetta compagna di **grandi piatti d'autore** e ricette d'alta cucina.

I mastri birrai del **Birrificio Angelo Poretti** si sono, infatti, confrontati con gli chef **ALMA**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, per ideare e offrire agli intenditori, e non solo, matrimoni d'eccellenza tra la birra italiana di qualità e le raffinatezze culinarie che esaltano le **tipicità DOP, IGP e i Presidi Slow Food italiani**.

Dall'Albicocca di Valleggia al Lardo di Colonnata, dal Fagiolo di Controne al Radicchio Rosso di Treviso sono 80 i prodotti tipici regionali che si sposano in una nuova ricetta e che sono esaltati da un abbinamento speciale con una delle sei birre di Angelo Poretti: **"3 Luppoli"**, **"4 Luppoli Originale"**, **"5 Luppoli Bock Chiara"**, **"6 Luppoli Bock Rossa"** e la **"7 Luppoli Non Filtrata"** nella doppia versione **invernale ed estiva**.

*"La birra è un prodotto versatile, le cui proprietà gustative si adattano a ingredienti spesso difficilmente abbinabili ad altre bevande e dove il **luppolo** gioca un ruolo chiave nel meccanismo che presiede la scelta di un accostamento: l'intensità della luppolatura determina, infatti, un crescendo di insolite sensazioni, una complessità di note aromatiche, di interessanti bouquet che rendono più intensa la degustazione anche con cibi complessi e per questo affascinanti dal punto di vista sensoriale"* – commenta Laura Marchini, Communication Manager di Carlsberg Italia.

Nascono così piatti realizzati con tutta la cura, il rispetto e la conoscenza che meritano i prodotti del nostro territorio e che rendono quella italiana una tradizione d'eccellenza in tutto il mondo.

"Ingredienti delicati e condimenti leggeri si accostano perfettamente a birre chiare, poco luppolate, a bassa fermentazione e tasso alcolico - come la 3 Luppoli - mentre birre più strutturate e impegnative a livello aromatico - come la 6 Luppoli Bock Rossa- sono adatte per esaltare piatti particolarmente saporiti, grassi o speziati. Il loro sapore deciso accostato a piatti particolari come sono, ad esempio, i frutti di mare, sanno inoltre dar vita ad abbinamenti intriganti e unici capaci di soddisfare anche i palati più esigenti" aggiunge Laura Marchini.

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

La **3 Luppoli**, chiara e leggera, accompagna egregiamente i piatti mediterranei come i classici spaghetti al pomodoro e basilico ed è ottima da abbinare a un formaggio semi-stagionato come la toma di montagna o il pecorino al fieno. Una delle più sfiziose ricette che gli chef ALMA hanno ideato per accostarsi alla 3 Luppoli è il Timballo di maccheroni, pomodorini del Piennolo e crema di bufala, con cui si onora la tradizione gastronomica napoletana.

La **4 Luppoli Originale**, una pregiata birra chiara, generosamente luppolata e dalla spiccata armonia, si sposa perfettamente con primi piatti dal gusto rotondo così come con formaggi di media stagionatura. Fra le eccellenti creazioni nate per accompagnare la Originale, ALMA e Birrificio Angelo Poretti offrono il pollo ai 4 sapori con tortino caldo di carote e cardamomo, ricetta che trae origine dalla carota dell'Altopiano del Fucino.

La **5 Luppoli Bock Chiara** una corposa birra chiara doppio malto, dall'intensa luppolatura che si lega al gusto forte di piatti di formaggi a pasta dura di media stagionatura, a primi piatti dal gusto intenso e a salumi. La sua versatilità le consente inoltre di accompagnare anche dessert, fra cui uno degli esempi più originali di accostamento si riscontra nel tortino al cioccolato, ricotta e gelato.

La **6 Luppoli Bock Rossa**, una corposa birra rossa doppio malto, dal gusto deciso e intenso, accompagna in modo ottimale le carni grigliate, i formaggi erborinati, la selvaggina e i dessert al cioccolato, di cui ne è un sublime esempio il cheesecake ideato dagli chef ALMA.

La **7 Luppoli Non Filtrata Ambrata Invernale** è una corposa birra ambrata dall'intensa luppolatura e il grado alcolico importante (7,0% alc. vol), si sposa perfettamente con dolci al cioccolato, carni stufate e in umido, ma può anche essere degustata da sola, assaporando a pieno il suo gusto intenso.

La **7 Luppoli Non Filtrata l'Estiva** è una birra morbida arricchita con frumento, lievemente ambrata, dalle intense note floreali e non filtrata, per preservare la ricchezza e il gusto pieno della cotta. Il grado alcolico equilibrato (5,6%) e la sua versatilità la rendono una birra perfetta per accompagnare formaggi alle erbe e insalate.

Oltre 150 abbinamenti aspettano gli appassionati della birra e della cucina d'eccellenza sul sito www.birrificioporetti.it che offre la possibilità di scegliere la ricetta preferita per ogni occasione, a partire dalla birra, dall'ingrediente o dal tempo di preparazione che si preferisce. Ognuno, nella sua unicità, pronto a rappresentare a testa alta l'eccellenza del made in Italy, distinguendosi, regione per regione, per tradizione e natura.

Scegli la tua birra preferita e scopri le ricette ideali e gli abbinamenti consigliati da Birrificio Angelo Poretti e ALMA

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

"Selezione Angelo"

Nel febbraio 2014 il **Birrificio Angelo Poretti** ha presentato "Selezione **Angelo**", una novità nel mondo della birra che rappresenta l'eccellenza tra le specialità dello storico birrificio della Valganna. **Angelo**, infatti, è una selezione di birre a **produzione limitata** create dai mastri birrai del **Birrificio Angelo Poretti** secondo una sapiente e raffinata interpretazione - artigianale nello spirito - di ricette che appartengono alla storia della birra.

La "Selezione **Angelo**" esprime appieno la storica vocazione del **Birrificio Angelo Poretti** a esplorare nuovi orizzonti e a mettersi costantemente alla prova sperimentando due specialità che appartengono a una tradizione e uno stile diversi da quelli secolari dell'Azienda come le anglosassoni **Pale Ale** e **Brown Ale**.

Il risultato è una linea di birre speciali per origine, corpo e aromaticità che si distinguono per caratteristiche qualitative, cura alto-artigianale del prodotto e abbinamenti elettivi ai cibi. Proprio la particolare caratteristica di esaltare i sapori dei cibi ha fatto sì che le birre della "Selezione **Angelo**" siano state scelte dallo chef bistellato **Enrico Bartolini** come elemento in grado di valorizzare al meglio alcune delle sue ricette più famose ed entrate nel menù del ristorante da lui guidato, il **Devero Ristorante** di Cavenago Brianzo (MB)

Ad ulteriore testimonianza dell'eccezionalità del prodotto è la scelta di assegnare alla Selezione il nome del fondatore del Birrificio e la produzione nell'elegante formato in **bottiglia da 75 cl**.

La definitiva conferma della collocazione della nuova linea tra le specialità *premium*, destinate ad accompagnare occasioni conviviali speciali e degustazioni *gourmet* ma anche a essere un'idea regalo di prestigio, risiede nel fatto che "Selezione **Angelo**" sarà in vendita presso quei **luoghi** (e **occasioni di consumo**) dove è possibile godere e apprezzare il **carattere particolare e unico** di queste birre. A questo scopo sono stati accuratamente selezionati dei punti vendita specializzati come **enoteche**, **beer shop** e **gourmet market**, dove la **degustazione** e l'**abbinamento ai cibi** diventano complementi fondamentali in grado di esaltare le caratteristiche organolettiche del prodotto. In aggiunta, sarà possibile assaporare la "Selezione **Angelo**" nella **ristorazione specializzata**, negli **hotel** e nei **pub**.

In questi ultimi casi, la "Selezione **Angelo**" potrà essere degustata non solo in bottiglia da 75 cl, ma anche alla spina grazie all'innovativo sistema di spillatura con tecnologia **DraughtMaster™**. Caratterizzato dall'uso di fusti in PET riciclabile e dall'assenza nel prodotto di CO₂ addizionale proveniente dall'impianto, il sistema **DraughtMaster™** è rispettoso della genuina tradizione delle *Ale* perché è quello che maggiormente si avvicina al metodo anglosassone di spillatura a caduta e a pompa, non prevedendo l'aggiunta di CO₂.

Per maggiori informazioni è possibile visitare il sito dedicato

www.selezioneangelo.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

Le Birre della Famiglia Birrificio Angelo Poretti



3 Luppoli

La 3 Luppoli è una lager beverina dal colore chiaro, schiuma fine e aderente, frizzante e dal corpo leggero. È una birra dal gusto equilibrato, con 4,8% di grado alcolico, che si rivela facilmente bevibile e dissetante.

Proprio per la sua natura leggera, risulta perfetta per accompagnare tutti i sapori della tradizione mediterranea.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

CAT. COMMERCIALE	Standard
STILE	Lager
TIPOLOGIA COLORE	Chiaro
SCHIUMA	Fine, aderente
CORPO	Leggero
AMARO	Equilibrato
GRADAZIONE ALCOLICA	4,8% ALC. VOL.
ABBINAMENTI	Sapori della tradizione mediterranea
CONFEZIONE	Bottiglia: 33 cl, 33clx3, 33clx6, 66cl Lattina: 33cl, 50cl



4 Luppoli ORIGINALE

La 4 Luppoli Originale è una pregiata birra chiara generosamente luppolata. Si distingue per una spiccata armonia nel gusto, con note aromatiche fruttate che ne addolciscono l'amaro moderato. E' una birra di malto d'orzo, sciroppo di glucosio e luppolo, dall'aspetto limpido, colore paglierino e corpo leggero, con una gradazione alcolica di 5,5%.

La particolarità del quarto luppolo offre alla birra un'esaltazione dell'aroma tipico della pianta e permette di rinforzare la schiuma. Ideale nell'abbinamento con tutti i primi piatti dal gusto rotondo e con formaggi di media stagionatura.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

CAT. COMMERCIALE	National
STILE	Lager
TIPOLOGIA COLORE	Chiaro
SCHIUMA	Fine, aderente
CORPO	Leggero
AMARO	Moderato
GRADAZIONE ALCOLICA	5,5% ALC. VOL.
ABBINAMENTI	Piatti dal gusto rotondo e formaggi di media stagionatura
CONFEZIONE	Bottiglia: 33clx3, 66cl Fusto: 25lt, 20lt PET DM Flex 20 e Modular 20, 10lt PET DM Select 10

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



5 Luppoli BOCK CHIARA

5 Luppoli Bock Chiara è una corposa birra chiara doppio malto dall'intensa luppolatura. Il colore è chiaro, la schiuma fine e compatta e il gusto articolato. È caratterizzata dai cinque luppoli che rendono la sua ricetta unica e le forniscono un aroma caratteristico e inconfondibile.

Birra dal grado alcolico di 6,5% vol., si abbina perfettamente a formaggi di grande stagionatura, primi dal gusto intenso e salumi.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

CAT. COMMERCIALE	Specialità
STILE	Bock
TIPOLOGIA COLORE	Chiaro
SCHIUMA	Fine, compatta, aderente
CORPO	Rotondo
AMARO	Moderato
GRADAZIONE ALCOLICA	6,5% ALC. VOL.
ABBINAMENTI	Formaggi stagionati, primi dal gusto intenso, salumi
CONFEZIONE	Bottiglia: 33clx3 Fusto: 20lt PET DM Modular 20



6 Luppoli BOCK ROSSA

6 Luppoli Bock Rossa è una corposa birra rossa doppio malto, dal colore ambrato e dal corpo strutturato, che si distingue per il suo equilibrio gustativo orientato all'amaro. E' una birra dalla schiuma fine, dal gusto orientato all'amaro, dall'intensità olfattiva elevata e dalla gradazione alcolica di 7,0% vol.

L'aggiunta del sesto luppolo, che caratterizza la sua ricetta, dà alla birra un aroma caratteristico. Si accosta alla perfezione con formaggi stagionati erborinati, selvaggina e dolci al cioccolato.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

CAT. COMMERCIALE	Specialità
STILE	Bock
TIPOLOGIA COLORE	Ambrato
SCHIUMA	Fine
CORPO	Strutturato
AMARO	Accentuato
GRADAZIONE ALCOLICA	7,0% ALC. VOL.
ABBINAMENTI	Formaggi stagionati, selvaggina e dolci al cioccolato
CONFEZIONE	Bottiglia: 33clx3 Fusto: 25lt, 20lt PET DM Modular 20

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



7 Luppoli NON FILTRATA AMBRATA

Non filtrata 7 Luppoli è una birra stagionale e non filtrata, basata su una speciale ricetta che utilizza 7 diverse varietà di luppolo, e prodotta per la prima volta nell'ottobre del 2011. È una corposa birra ambrata, dall'intensa luppolatura, che in fase di produzione non è stata filtrata, conservando così tutta la ricchezza e il gusto unico e pieno della cotta.

Con la sua sofisticata luppolatura e il suo grado alcolico importante (7,0% alc. vol), si sposa perfettamente con dolci al cioccolato, carni stufate ed in umido, ma può anche essere degustata da sola, assaporando a pieno il suo gusto intenso.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

CAT. COMMERCIALE	Specialità
STILE	Bock
TIPOLOGIA COLORE	Ambrato
SCHIUMA	Fine
CORPO	Strutturato
AMARO	Accentuato
GRADAZIONE ALCOLICA	7,0% ALC. VOL.
ABBINAMENTI	Formaggi stagionati, selvaggina e dolci al cioccolato
CONFEZIONE	Bottiglia: 33clx3 Fusto: 20lt PET DM Modular 20, 10lt PET DM Select 10



7 Luppoli NON FILTRATA L'ESTIVA

La 7 Luppoli non filtrata L'Estiva è una birra prodotta in quantità limitata a partire da aprile 2013 per essere gustata nella stagione primaverile ed estiva. E' una birra morbida arricchita con frumento, lievemente ambrata, dalle intense note floreali e non filtrata, per preservare la ricchezza e il gusto pieno della cotta.

La predominanza del Luppolo Golding, che dona alla birra sentori agrumati e leggermente speziati, il grado alcolico equilibrato (5,6%) e la sua versatilità la rendono una birra perfetta per accompagnare formaggi alle erbe e insalate. Eccezionale se assaporata con frutta fresca o se degustata da sola.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

CAT. COMMERCIALE	Specialità
STILE	Specialità
TIPOLOGIA COLORE	Ambrato
SCHIUMA	Fine
CORPO	Strutturato
AMARO	Accentuato
GRADAZIONE ALCOLICA	5,6% ALC. VOL.
ABBINAMENTI	Formaggi alle erbe, insalate e frutta fresca
CONFEZIONE	Bottiglia: 33 cl Fusto: 20lt PET DM Modular 20, 10lt PET DM Select 10

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



SELEZIONE ANGELO – PALE ALE

Angelo Pale Ale si rispecchia nella tradizione Inglese delle ale. Il colore delicatamente ambrato e la cremosità della schiuma rendono questa birra irresistibile fin dal primo sguardo. L'aroma velatamente speziato e i sentori floreali conferiti dal luppolo si completano vicendevolmente dando vita a una brillante commistione di profumi.

Complessa nella struttura, dal corpo pieno e deciso, risulta al contempo morbida ed equilibrata, da assaporare sorso dopo sorso con piatti importanti a base di carne come gli arrostiti. Si abbina bene anche a formaggi sia vaccini sia ovini, anche a pasta dura, ma non eccessivamente stagionati.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

CATEGORIA COMMERCIALE: Specialità	TIPOLOGIA COLORE: Ambrato
SCHIUMA: Persistente	ASPETTO: Limpida
COLORE: Ramato	INTENSITA' OLFATTIVA: Elevata
FINEZZA OLFATTIVA: Attraente	FRIZZANTEZZA: Media
CORPO: Strutturato	AMARO: Moderato
EQUILIBRIO GUSTATIVO: Notevole	RICCHEZZA RETROLFATTIVA: Ampia
PERSISTENZA RETROLFATTIVA: Lunga	MATERIE PRIME: Acqua, Malto, Luppolo
GRADO ALCOLICO: 6,5% Alc. Vol.	FORMATI: Bottiglia: 75 cl. Fusto: 20lt PET DM Modular 20, 10lt PET DM Select 10



SELEZIONE ANGELO – BROWN ALE

Angelo Brown Ale è una birra scura, dalla schiuma persistente, dal corpo pieno e dalla personalità carismatica. Al naso è possibile percepire il vibrante aroma della liquirizia, gentilmente accarezzato da sentori resinosi ed erbacei.

La fragrante tostatura del malto le dona note uniche, che si uniscono armoniosamente in uno spartito ben bilanciato di sapori che si presta a essere gustato con piatti di carne alla griglia. Anche l'abbinamento con i formaggi stagionati e a crosta fiorita è consigliato. Inoltre, si adatta bene ai dolci al cioccolato o a base di cacao.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

CATEGORIA COMMERCIALE: Specialità	TIPOLOGIA COLORE: Scura
SCHIUMA: Persistente	ASPETTO: Limpida
COLORE: Tonaca di frate	INTENSITA' OLFATTIVA: Molto Elevata
FINEZZA OLFATTIVA: Attraente	FRIZZANTEZZA: Media
CORPO: Consistente	AMARO: Moderato
EQUILIBRIO GUSTATIVO: Notevole	RICCHEZZA RETROLFATTIVA: Ampia
PERSISTENZA RETROLFATTIVA: Lunga	MATERIE PRIME: Acqua, Malto, Luppolo
GRADO ALCOLICO: 6,5% Alc. Vol.	FORMATI: Bottiglia: 75 cl. Fusto: 20lt PET DM Modular 20, 10lt PET DM Select 10

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



L'avventura del **Birrificio 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 birrificio 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 **Birrificio 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" invernale ed estiva).

Carlsberg entra nella storia della birra italiana quando, nel 1975, sigla un accordo con uno dei maggiori produttori nazionali, Industrie Poretti, per la produzione e commercializzazione dei due marchi Tuborg e Carlsberg (storiche aziende danesi che si fondono nel 1970). Negli anni il gruppo Carlsberg acquisì quote dell'azienda Poretti sino ad arrivare al 1998 quando il nome del gruppo italiano fu cambiato in Carlsberg Italia e nel 2002 divenne di proprietà totalmente danese. 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, Carlsberg Elephant, Carlsberg Special Brew, Tuborg, Birrificio Angelo Poretti (Tre Luppoli, 4 Luppoli Originale, 5 Luppoli Bock Chiara, 6 Luppoli Bock Rossa, 7 luppoli Non Filtrata invernale ed estiva), Kronenbourg 1664, Grimbergen, Holsten, Tucher, Feldschlösschen.

Nel 2011 Carlsberg Italia ha avviato una rivoluzione nel mercato della birra, sviluppando e lanciando DraughtMaster TM 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 di infustamento, distribuzione e consumo presso il punto vendita.

www.selezioneangelo.it - www.birrificioporetti.it - www.carlsbergitalia.it - www.drinkdifferent.net

Twitter: @BirraPoretti - @CarlsbergItalia

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