
BIRRA MORETTI

RICETTA ORIGINALE



Scheda prodotto - Birra Moretti Ricetta Originale

BIRRA MORETTI

RICETTA ORIGINALE

Nel 1859 Luigi Moretti fondava a Udine la fabbrica di birra e ghiaccio. Il ghiaccio era necessario all'epoca per mantenere le temperature per la produzione a bassa fermentazione. Dopo un anno di ricerche, la prima birra esce dal birrifico. Inizia da quel momento una lunga storia fatta di qualità, passione, attenzione nella scelta degli ingredienti e cura nel processo produttivo. Una tradizione ultra centenaria che da sempre si rinnova pur rimanendo fedele a se stessa. Da allora, infatti, il processo produttivo è rimasto del tutto invariato per Birra Moretti Ricetta Originale, in modo che riesca a restituirci sempre integro il sapore di un'epoca.

GRADAZIONE ALCOLICA



4,6%

STILE BIRRARIO



Lager

TEMPERATURA DI SERVIZIO



3°C



Calice a
chiudere

DRINK DIFFERENT:

NO

GRADO DI AMAREZZA:

21 IBU

TIPO DI FERMENTAZIONE:

Bassa

PROVENIENZA

Italia

COLORE:

Dorato brillante

SCHIUMA:

Fine, compatta e abbastanza persistente

AROMA:

Note di malto e di cereale con una punta di miele d'acacia

GUSTO:

Delicatamente maltato

FORMATI DISPONIBILI

bottiglia : 33 cl OW , 66 cl OW

lattina : 33 cl

spina : 20 L DAVID , 30 L

BIRRA MORETTI

RICETTA ORIGINALE

APPROFONDIMENTI

1. Una storia italiana

Da 150 anni Birra Moretti è la birra lager preferita dagli italiani, oggi 6 milioni di famiglie bevono regolarmente le birre della gamma. Birra Moretti è prodotta seguendo regole tradizionali, utilizzando materie prime garantite e certificate, tracciate fino al campo in cui vengono prodotte. Questa genuinità Made in Italy è apprezzata sia in patria sia all'estero da tutti gli esperti del settore: solo negli ultimi 10 anni, infatti, la gamma Birra Moretti ha vinto 103 premi internazionali per la sua qualità.

2. Cal mi dedi di bevi, mi baste

Nel 1947 il commendator Moretti nota fuori da una trattoria un signore con i baffi intento a sorseggiare una birra Moretti. Incuriosito chiede di poter gli scattare una foto. Nasce in quel momento l'epopea del Baffo che oggi domina su ogni bottiglia di Birra Moretti. Alla richiesta di quanto volesse essere pagato per la foto, l'uomo rispose serafico «cal mi dedi di bevi, mi baste», «che mi paghi da bere, mi basta».

3. Birra Moretti celebra la cucina italiana

Sincera e genuina da oltre 150 anni, Birra Moretti permette di riscoprire i valori più veri dello stare insieme esaltando il piacere della buona tavola. La gamma di Birra Moretti, infatti, si abbina perfettamente con i principali piatti della cucina tradizionale italiana. Questo connubio, celebrato annualmente con collaborazioni continue con chef sia affermati che emergenti, ha raggiunto il suo culmine nel 2015 quando Birra Moretti è stata «Official Beer Partner» di EXPO.