



ALMSFAM.EU srls

Esportiamo ed Importiamo
prodotti **agroalimentari** di
eccellenza da e verso l'Austria

www.almfam.eu | www.tavoliere.at

contattaci:

Almsfam.eu srls • via Europa, 7 - info@almfam.eu

by



Das BIER ® ? Perché?

Semplicemente ed essenzialmente tradotto in “**La BIRRA**”, eh già perché le “cose” semplici sono sempre le più difficili da fare.

Direttamente dall’Austria prodotta in un birrificio storico, da lunga tradizione, fondato nell’anno 1632, imbottigliata esclusivamente con il Co2 naturale della birra.

Credeteci vi possiamo assicurare che qui in Austria la birra è una “cosa” seria,

La produzione annua media è di circa 10 milioni di ettolitri di birra. Nei birrifici austriaci lavorano circa 3.800 persone.

Nota molto importante la popolazione dell’intera nazione è circa 9 milioni di abitanti.

In termini di popolazione, l'Austria ha la più alta densità di sommelier della birra al mondo. Presso diversi birrifici vengono offerti corsi di formazione in 3 livelli di formazione (giovane sommelier della birra, sommelier della birra, sommelier della birra qualificato).

Il tipo di birra più popolare in Austria è la **Märzenbier**. È maltata con un contenuto di luppolo relativamente basso e ha un colore giallo dorato. La gradazione alcolica della birra a bassa fermentazione è compresa tra il 5 e il 5,5 % in volume (abbreviato vol.%) . Anton Dreher senior , il proprietario del birrificio **Schwechat** , è considerato l'inventore dell'odierna birra chiara, che produsse dal 1840/41. Allora la chiamava Märzenbier. Il suo birrificio vicino alla città di **Vienna** divenne sotto i suoi eredi intorno al 1900 il più grande d'Europa.

Oltre il 60% della birra venduta in Austria è di questo tipo.

In Austria vengono bevuti circa 9,1 milioni di **ettolitri** di birra. Ciò corrisponde ad un consumo medio di oltre 100 litri pro capite della popolazione. L'Austria è seconda al mondo per consumo pro capite dietro **alla Repubblica Ceca**.

Da qui il motto, ma anche l'hashtag della nostra “ **Das BIER®** “:

Nessuna Birra Sarà Più Come Prima

Ma perché sappiamo e spieghiamo dettagliatamente queste tradizioni Austriache? Siamo presenti nel mercato Austriaco dall'anno 2016 con il nostro marchio **AL TAVOLIERE.at** , e questa piccola ma stupenda ed organizzata nazione ci ha fatto scoprire il mondo della birra, ma anche i pro e contro di vivere all'estero.

Se siete curiosi scoprite di più su —> www.tavoliere.at <—

Per finire ma non meno importante, tutt'altro, quando scegliete una nostra “ **Das BIER®** ”, non state semplicemente acquistando una birra, ma un progetto con una visione ben precisa, seguitemi, sceglieteci e scopriteci.

Ecco le “nostre” birre, alle quali presto si aggiungeranno altri stili, **Prodotte con la nostra etichetta, in esclusiva in Austria, per il mercato Italiano**

LA ROSSA

che ti dà la scossa (di gusto)

Il suo gusto ti sorprenderà piacevolmente il grado alcolico è come una classica birra bionda.

**Tipicamente –
AUSTRIACA –**

Quando ordini una birra in una tipica Gasthaus (trattoria/birreria) austriaca, ti viene chiesto se preferisci la birra della casa, Hausbier?

e quindi riceverai una birra bionda ma dal colore rossiccio, poiché da tradizione centenaria il **malto d'orzo viene “semplicemente” tostato***

Ma naturalmente il sapore è diverso da una classica bionda.

Lasciati sorprendere piacevolmente.



FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia in vetro da 0,33 cl -

Bottiglia in vetro da 0,50 cl -

Fusto da 20 litri

Ed ecco qui la **Märzen** una delle varietà più popolari in Austria.

La tipica Birra Bionda Austriaca.

Si tratta di una birra a bassa fermentazione, chiara e piena, che brilla

nel bicchiere con il suo colore giallo paglierino, seduce con profumi di malto e lievito e coccola con un gusto armonioso e luppolato.

Il termine Märzen identifica in sé un modo di **brassare***, cui si dà luogo in marzo utilizzando i primi orzi primaverili (senza prescrizioni cromatiche vincolanti), maturando il prodotto in **lagerizzazione*** durante l'estate e consumandolo alla fine della stagione calda, in corrispondenza con l'avvicendamento tra essa e il subentrante autunno.



Oggi possiamo dire (con, alla mano, il conforto dei diretti interessati) che la Österreicher Märzen esibisce il look di una Helles ovvero aspetto limpido, schiuma bianca e colore dorato, talvolta piuttosto carico; offre i profumi che ne conseguono (crosta di pane ben imbiandita, miele), confermando la preminenza delle componenti maltate su quelle luppolate, sebbene queste ultime guadagnino spazio, rispetto alle cugine tedesche; presenta, sempre in confronto a queste ultime, un punto d'amaro più nitido

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia in vetro da 0,33 cl – Bottiglia in vetro da 0,50 cl -
Fusto da 20 litri

L'acqua di queste birre,
proviene dal pozzo privato della famiglia,
situato proprio sotto il birrificio,
e grazie alla sua composizione nutritiva,
è riconosciuta come acqua minerale naturale

*** Malto d'orzo tostato:** sottoponendo a tostatura il malto si ottengono malti tostati in una vasta gamma di colori dal marrone chiaro a quello molto scuro. Sono di sapore più secco rispetto ai malti caramello e sono utilizzati per produrre birre scure con sapori e odori tendenti all'affumicato e al tostato.

*** Brassare:** In italiano il verbo brassare, adattamento del francese *brasser*, è oggi impiegato, soprattutto dagli estimatori e dai produttori del settore, per indicare l'attività di produzione della birra artigianale (in alternativa a verbi percepiti come eccessivamente generici come fare e produrre), e distinguerla così da quella industriale, qualificandola, anche attraverso una specifica scelta terminologica, come un prodotto di maggiore pregio.

*** La lagerizzazione** consente di far depositare sul fondo le sostanze come il lievito, il luppolo, le proteine, i tannini e i solfuri, rendendo la birra tipicamente limpida.

I contenuti presenti su questo catalogo sono di proprietà della:

Non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti perché appartenenti all'autore stesso, se non dopo autorizzazione affermativa scritta alla richiesta di utilizzo.

E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma. Legge 248/00 e modifica legge 633/41.

ALMSFAM.eu s.r.l.s.
Via Europa, 7 - 71010 Poggio Imperiale (Fg) - Italia
P.IVA 04471760712 - almsfam@pec.it
COD. UNIVOCO: BA6ET11 - www.almsfam.eu

Il Marchio Das BIER ® è un marchio registrato tutti i diritti sono riservati.

www.das-bier.it — www.almsfam.eu — www.tavoliere.at