



alveria
BIRRIFICIO CAPARBIO

#BEVICAPARBIO

WWW.BIRRIFICIOALVERIA.IT



#BEVICAPARBIO



PRODUCIAMO BIRRA IN MODO ARTIGIANALE, CON UN PICCOLO IMPIANTO CHE CI PERMETTE DI SEGUIRE CON PRECISIONE E CON CURA TUTTE LE FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO PER OFFRIRVI UNA BEVANDA DI ALTA QUALITÀ, DOVE SI TROVANO INTEGRE LE CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME CHE UTILIZZIAMO.

VIVIAMO IL BIRRIFICIO COME UNA FUCINA, UN OPIFICIO CHE È ANCHE LUOGO DI AGGREGAZIONE E SCAMBIO DI IDEE CON I NOSTRI AMICI E CLIENTI. CI DEFINIAMO CAPARBI, AL PUNTO TALE DI AVER SCELTO UN ASINO A RAPPRESENTARCI, PERCHÉ SIAMO CONVINTI DELLE NOSTRE IDEE E PRODUCIAMO QUELLO CHE CI PIACE, SENZA FARCI INFLUENZARE DALLE MODE.

DA BUONI ARTIGIANI SIAMO IN CONTINUA EVOLUZIONE E SPERIMENTAZIONE, PER MIGLIORARCI E PER CREARE NUOVE BIRRE PER IL VOSTRO E IL NOSTRO PIACERE.



TIPOLOGIA: BLONDE ALE

GRADO ALCOLICO: 4,4% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

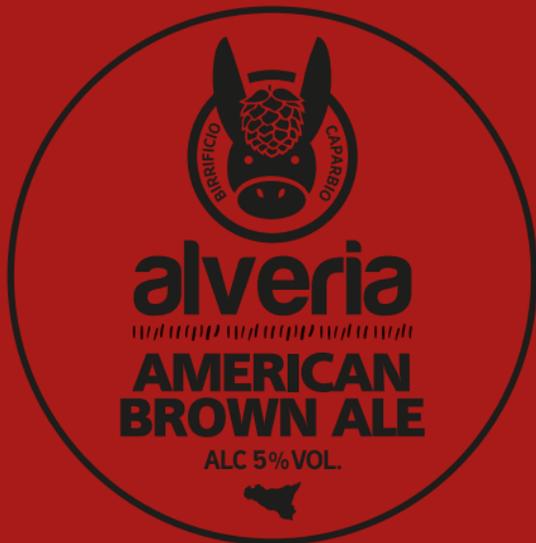
FORMATI DISPONIBILI: 33 / 75 CL



ABBINAMENTI IN CUCINA

CRUDITÀ E CARPACCI DI PESCE E
CROSTACEI, PRIMI PIATTI DI PESCE,
FORMAGGI SEMISTAGIONATI (PROVOLA DEI
NEBRODI, PECORINO PRIMOSALE,
CACIOCAVALLO RAGUSANO GIOVANE), CARNI
BIANCHE, INSALATE DI CEREALI, FRITTURE
DI PESCE E VERDURE IN PASTELLA.

PER LA NOSTRA BLONDE ALE ABBIAMO PENSATO A UNA BIRRA DA BERE CON FACILITÀ E CHE LASCI IL PALATO SODDISFATTO. È DI UN BEL DORATO, CON UNA SCHIUMA PERSISTENTE CHE PRESERVA I PROFUMI DEI MALTI E DEI LUPPOLI. ENTRA RICCA DI AROMI, PRESENTI DURANTE TUTTO IL SORSO E CHIUDE CON UN FINALE SECCO, RINFRESCANTE E APPAGANTE, LASCIANDO UN LEGGERO AMARO CHE INVOLGIA A BERE UN ALTRO SORSO. LA CONSIGLIAMO DA BERE COSÌ COM'È, PER ACCOMPAGNARE UNA CONVERSAZIONE, PER RINFRESCARSI AL RIENTRO DAL MARE O PER ACCOMPAGNARE UN APERITIVO.



TIPOLOGIA: AMERICAN BROWN ALE

GRADO ALCOLICO: 5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

FORMATI DISPONIBILI: 33 / 75 CL



ABBINAMENTI IN CUCINA

CARNI ROSSE BRASATE, FORMAGGI
ERBORINATI O STRUTTURATI (FORMAGGI DI
FOSSA, CASTELMAGNO, RAGUSANO DOP
SEMISTAGIONATO), LEGUMI.

LO STILE È STATO INTRODOTTO DAGLI HOMEBREWERS AMERICANI AI QUALI SIAMO RIMASTI ABBASTANZA FEDELI, MA USANDO MALTO NOBILE INGLESE IN LUOGO DEL MALTO BASE AMERICANO. DI UN BEL MARRONE TRASLUCIDO, CON UNA SCHIUMA COMPATTA E PERSISTENTE. LA COMPLESSITÀ DELLA BIRRA CI VIENE PREANNUNCIATA DAL SUO AROMA, UN INTRECCIO DI NOTE DI MALTO, NOCCIOLE E AGRUMI. LA BEVUTA, NONOSTANTE LA COMPLESSITÀ È FACILE, LA NOSTRA AMERICAN BROWN ALE VI TRASCINERÀ IN UN CALEIDOSCOPIO DI CAMELLO, TOSTATURE LEGGERE, RESINA E AGRUMI.



TIPOLOGIA: AMERICAN PALE ALE

GRADO ALCOLICO: 6% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

FORMATI DISPONIBILI: 33 / 75 CL



ABBINAMENTI IN CUCINA

AGNELLO ARROSTO, BURGERS DI MANZO,
PIATTI CON VERDURE SELVATICHE AMARE.

SI TRATTA DELLA VERSIONE D'OLTREOCEANO DELLE PALE ALE INGLESI, CARATTERIZZATE DALL'USO DI MALTI E LUPPOLI AMERICANI. COLORE ARANCIO INTENSO E UNA SCHIUMA ABBONDANTE E COMPATTA. I PROFUMI SONO DI AGRUMI, CON DELLE NOTE DI FRUTTA TROPICALE E UN RESINOSO CHE RICORDA GLI Aghi DI PINO. È UNA BIRRA CHE APPAGA IL PALATO CON NOTE DI RESINA E AGRUMI E UN LEGGERO SENTORE DI PANE DONATO DAL MALTO, IL TUTTO SORRETO DA VIVACI BOLLICINE CHE UNITE AL FINALE SECCO E PULITO FANNO VENIRE VOGLIA DI BERNE SECCHIATE.



TIPOLOGIA: IMPERIAL IPA

GRADO ALCOLICO: 8% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

FORMATI DISPONIBILI: 33 CL



ABBINAMENTI IN CUCINA

FORMAGGI ERBORINATI, FONDUE, TRIPPA
ALLA ROMANA, CARCIOFI.

COME UNA BOMBA CHE DETONA NEL MOMENTO IN CUI LA SI STAPPA, LA NOSTRA IMPERIAL IPA VI STUPIRÀ CON UN'ESPLOSIONE DI PROFUMI DI LUPPOLO FRESCHISSIMI. SI PRESENTA LEGGERMENTE AMBRATA, LIMPIDA E CON UNA BELLA SCHIUMA. LA BEVUTA È AVVOLGENTE, CARATTERIZZATA DA NOTE DI RESINA, DI AGRUMI E DA UNA LEGGERA PERCEZIONE ALCOLICA CHE SCALDA PIACEVOLMENTE E BEN SI SPOSA ALL'AMARO, PRESENTE DURANTE IL SORSO E BEN PERSISTENTE DOPO. NONOSTANTE LA GRADAZIONE ALCOLICA SI FA BERE CON MOLTA FACILITÀ, RENDENDOLA PERICOLOSAMENTE PIACEVOLE.



TIPOLOGIA: IMPERIAL STOUT

GRADO ALCOLICO: 8% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

FORMATI DISPONIBILI: 33 CL



ABBINAMENTI IN CUCINA

DA ACCOSTARE A FORMAGGI ERBORINATI, GRANDI BRASATI, PESCI AFFUMICATI O SALATI E DESSERT, PREFERIBILMENTE A BASE DI CIOCCOLATO, CAFFÈ O RICOTTA. SE FUMATE IL SIGARO NE APPREZZERETE L'ABBINAMENTO.

LA CIAÙLA IN SICILIA È UN UCCELLO DAL PIUMAGGIO NERO COME LA NOTTE, COME LA NOSTRA BIRRA. PER BRASSARLA CI SIAMO ISPIRATI ALLE FOREIGN EXTRA STOUT. ABBIAMO GIOCATO CON I MALTI SCURI PER CONFERIRE, OLTRE AL COLORE, UNA COMPLESSITÀ DI NOTE TOSTATE CHE SI ESPRIMONO IN MODO SINUOSO DURANTE IL SORSO, CARATTERIZZATO DA UN CORPO MORBIDO E AVVOLGENTE.



TIPOLOGIA: SAISON

GRADO ALCOLICO: 5,2% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7/9°C

FORMATI DISPONIBILI: 33 / 75 CL



ABBINAMENTI IN CUCINA

ABBINATELA A DEI CRUDI DI MARE, ALLE FRITTURE, AL VOSTRO STREET FOOD PREFERITO MA SOPRATTUTTO USATELA COME ASSO NELLA MANICA CONTRO L'ARSURA. STUPESCA L'ABBINAMENTO CON L'ACQUA DI MARE CHE RESTA SULLE LABBRA DOPO UN TUFFO NEL BLU.

DALLA VALLONIA ALLA NOSTRA TERRA, ABBIAMO VOLUTO BRASSARE UNA SAISON MOLTO CLASSICA, CHE USEREMO COME BASE PER UNA SERIE DI BIRRE SEMPRE NUOVE. CENTOBOCCHIE PER LE DIVERSE DECLINAZIONI CHE LA CARATTERIZZERANNO, PERCHÉ (SPERIAMO) SONO BIRRE CHE FARANNO CONTENTI TUTTI. IL PIACEVOLE PROFUMO LEGGERMENTE SPEZIATO SI RICONFERMA AL PALATO, DOVE LA VOSTRA LINGUA SARÀ DELIZIATA DA UNA PIACEVOLE EFFERVESCENZA, UN FINALE SECCO E UNA SENSAZIONE CHEMESTETICA DI PEPATO CHE VI FARÀ RINGRAZIARE DI AVERLA VOLUTA BERE. LA RUSTICITÀ DI QUESTA BIRRA È AUMENTATA DALL'UTILIZZO DI FRUMENTO MAIORCA, UN GRANO TRADIZIONALE SICILIANO.



TIPOLOGIA: PACIFIC SAISON
GRADO ALCOLICO: 5,2% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7/9°C
FORMATI DISPONIBILI: 33 / 75 CL



ABBINAMENTI IN CUCINA
DA BERE INSIEME A SALUMI SAPIDI, FORMAGGI
DI MEDIA STAGIONATURA, MURICI IN INSALATA
E, PREVIO CONSUMO RESPONSABILE,
STUPISCIE CON I RICCI DI MARE.

IL NOSTRO BIRRAIO NON RIESCE A TENERE A FRENO LA SUA PASSIONE PER IL LUPPOLO. VA DA SE CHE LA PRIMA DECLINAZIONE DELLA CENTOBOCCHES SIA UNA VERSIONE DELLA ORIGINALE CON UN DRY HOP MASSICCIO DI LUPPOLI OCEANIANI. COME LA CENTOBOCCHES, QUESTA PACIFIC SAISON VI STUPIRÀ PER LA SUA BEVIBILITÀ, MA LA BEVUTA SARÀ DOMINATA DA NOTE TROPICALI E CHIUDERÀ CON UN AMARO PIÙ PRONUNCIATO, PERCHÉ LA VOSTRA VOGLIA DI LUPPOLI POSSA ESSERE SODDISFATTA.



TIPOLOGIA: MULBERRY SAISON

GRADO ALCOLICO: 5,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7/9°C

FORMATI DISPONIBILI: 33 CL



ABBINAMENTI IN CUCINA

DA ABBINARE A FORMAGGI STAGIONATI,
SALUMI POCO SAPIDI. INTERESSANTE
L'ABBINAMENTO CON IL POLLAME E LA
SELVAGGINA ARROSTO, A NOI È PIACIUTA
TANTO INSIEME AL PESCE IN UMIDO.

TERZA NATA DEL NOSTRO PROGETTO IN CONTINUA EVOLUZIONE, QUESTA VOLTA ABBIAMO CARATTERIZZATO LA BIRRA CON GELSI NERI NATI DAI SUOLI VULCANICI DELL'ETNA. AL BICCHIERE SI PRESENTA DI UN COLORE AMMALIANTE, CONFERITO DALL'USO MASSICCIO DI FRUTTA, CON UNA SCHIUMA FINE DAI RIFLESSI VIOLACEI. AL NASO TRA LE NOTE PEPATE E FRAGRANTI SPICCANO LE NOTE DI FRUTTA, CHE SI RICONFERMANO AL PALATO PER UNA BEVUTA SODDISFACENTE, ALLEGRA E LEGGERMENTE ACIDULA.



TIPOLOGIA: PALE ALE

GRADO ALCOLICO: 4,3% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°C

FORMATI DISPONIBILI: 33 CL



ABBINAMENTI IN CUCINA

LA VARDY È UNA BIRRA CHE SI ABBINA PIACEVOLMENTE AL FISH AND CHIPS, AL BACCALÀ IN PASTELLA, AI SALUMI SAPIDI E AI FORMAGGI A BREVE STAGIONATURA.

MIND THE GAP, PLEASE. ABBIAMO VOLUTO REALIZZARE IN SICILIA UNA BIRRA DAL CARATTERE CHIARAMENTE BRITANNICO, PER OMAGGIARE GLI EROI QUOTIDIANI, CHE POTRANNO TROVARE IMMEDIATA SODDISFAZIONE SORSEGGIANDO LA NOSTRA VARDY.

UN BINOMIO DI MALTO E LUPPOLI INGLESI PER UNA PALE ALE SEMPLICE DA BERE, CHE CI APPAGA CON LA SUA FRAGRANZA E I SENTORI DELICATAMENTE ERBACEI, FLOREALI E LEGGERMENTE SPEZIATI.



TIPOLOGIA: SESSION IPA

GRADO ALCOLICO: 4,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°C

FORMATI DISPONIBILI: 33 CL



ABBINAMENTI IN CUCINA

DA ACCOSTARE A SE STESSA PINTA DOPO PINTA. SE VOLETE PROVARLA A TAVOLA USATELA PER RIPULIRE IL PALATO DALLA FRITTURA DI PESCE O DI VERDURE. ACCOMPAGNA BENE LE CARNI GRIGLIATE E I FORMAGGI A PASTA FILATA DI MEDIA STAGIONATURA.

BIRRA COMMEMORATIVA PER LA PREMATURA SCOMPARSA DI BISCOTTINO, SBRANATO DAI CANI RANDAGI. NATA IN COLLABORAZIONE CON GLI AMICI DELL'ALL GRAIN BEERSHOP, SI TRATTA DI UNA SESSION IPA TANTO FRESCA E AROMATICA QUANTO FACILE DA BERE, CON UNA LUPPOLATURA CARATTERIZZATA DA LUPPOLI AMERICANI CHE DONANO ALLA BIRRA SENTORI DI AGRUMI E FRUTTA TROPICALE. UNA BIRRA PENSATA PER ALLIETARE IL PALATO, DA BERE A SECCHIATE. IL GATTO È MORTO, LUNGA VITA AL GATTO.



TIPOLOGIA: BELGIAN PALE ALE

GRADO ALCOLICO: 4,8% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5/6°C

FORMATI DISPONIBILI: 33 CL



ABBINAMENTI IN CUCINA

ACCOMPAGNA BENE CIBO DI QUALSIASI NATURA, SPECIALMENTE CIBO CON TENDENZA GRASSA. DA PROVARE CON FORMAGGI FRESCHI, A NOI È PIACIUTA TANTO CON LA RICOTTA VACCINA. L'ABBINAMENTO INCONSUETO È CON UN PARMIGIANO O UN RAGUSANO MOLTO STAGIONATO.

BIRRA NATA IN COLLABORAZIONE CON BUATTA, PUNTO DI RIFERIMENTO CATANESE PER IL BUON BERE E IL BEN MANGIARE. ABBIAMO DECISO DI REALIZZARE UNA BELGIAN ALE SEMPLICE E SCORREVOLE NEL SORSO, CARATTERIZZATA DA UN FINALE SECCO, 'SGRASSANTE', CHE SIA UN COLTELLINO SVIZZERO IN ABBINAMENTO CON IL CIBO, CON BEN POCCHI LIMITI. AL NASO LE NOTE DI FRUTTA DONATE DAI LUPPOLI SI INTRECCIANO AMABILMENTE CON UN LEGGERO SPEZIATO DONATO DAL LIEVITO. PRENDETE E BEVETENE TUTTI



TIPOLOGIA: STRONG BITTER

GRADO ALCOLICO: 6% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

FORMATI DISPONIBILI: 33 CL



ABBINAMENTI IN CUCINA

FLOREALE, BISCOTTATA, DELICATAMENTE AMARA, QUESTA BIRRA ISPIRATA ALLA PIÙ GRANDE TRADIZIONE BRITANNICA SI SPOSA BENE CON CIBI SEMPLICI E DECISI: DAI SALUMI COTTI AL FRITTO, DAI FORMAGGI PECORINI FRESCHI AI VACCINI DOLCI DI MEDIA STAGIONATURA, DALLA GIARDINIERA ALLE SALSICCE. OTTIMA CON LE CLASSICHE "PIES" INGLESI

PRODOTTA IN COLLABORAZIONE CON GLI AMICI DEL MOSAIK, È UNA EXTRA SPECIAL BITTER "ON STEROIDS": RICCA DI NOTE DI NOCCIOLA, BISCOTTO E CULMINANTE IN UN ACCENNO DI TOFFEE, INNESTA SUL CORPO MEDIO MA ALTAMENTE SCORREVOLE UNA PLETORA DI SUGGERZIONI BRITANNICHE CHE SPAZIANO DAL FLOREALE AL TERROSO, ALLA RADICE, PER CONCLUDERSI IN UN AMARO INTENSO CHE RENDE IMPOSSIBILE FERMARSI DOPO LA PRIMA PINTA!

alveria
BIRRIFICIO CAPARBIO

**DOUBLE ORANGE
COCOA ROAST
PEPPER SPICY
SWEET STOUT**

**ALC.
5,5%
VOL**

per gli amici

FRANCO

'a magara
alchimia CALABRA

TIPOLOGIA: DOUBLE ORANGE COCOA
ROAST PEPPER SPICY SWEET STOUT

GRADO ALCOLICO: 5,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°C

FORMATI DISPONIBILI: 33 CL



ABBINAMENTI IN CUCINA

ARRICCHITA DAL LEGGERO PICCANTE E DALLE NOTE DOLCI DELLA SCORZA D'ARANCIA, FRANCO È UNA BIRRA FONDATA SULLA GRANDE ASCIUTTEZZA DEI TONI ROASTED E SULLA BEVERINITÀ: PROVATELA INSIEME A CARNI BIANCHE E CROSTACEI ALLA BRACE (DAL POLLO BBQ ALL'ASTICE ARROSTO), A SUGHI ROSSI DI LUNGA COTTURA, O NEL TIRAMISÙ.

BIRRA BRASSATA IN COLLABORAZIONE CON IL BIRRIFICIO A' MAGARA, È UNA SWEET STOUT CON AGGIUNTA DI CACAO, PEPERONCINI ARROSTO E SCORZE D'ARANCIA SICILIANE E CALABRESI. RICCA MA SEMPLICE, CANGIANTE MA DIRETTA COME UN PUGNO, RICCA DI NOTE TOSTATE, D'AGRUME DOLCE, DI SENSAZIONI AMARICANTI E DI UN PECULIARE FINALE PICCANTE; AVREMMO DOVUTO CHIAMARLA DOUBLE ORANGE COCOA ROAST PEPPER SPICY SWEET STOUT... MOTIVO PER CUI, PER NOI, È SEMPLICEMENTE "FRANCO".



TIPOLOGIA: GINEPRO TRIPEL

GRADO ALCOLICO: 8,2% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

FORMATI DISPONIBILI: 33 CL



ABBINAMENTI IN CUCINA

BIRRA IMPONENTE MA DOTATA DI GRANDE SECCHEZZA, È ADATTA A SOSTENERE E SGRASSARE STRACOTTI, SPEZZATINI, BRASATI - SENZA POMODORO - DI CARNI BIANCHE E ROSSE, PESCI ROBUSTI (SALMONE, ANGUILLA, BACCALÀ FRITTO), ZUPPE E VELLUTATE CON PANNA. ABBINAMENTI PARADISIACI: QUICHE LORRAINE, TARTE FLAMBÉE ALSAZIANA, CARBONADE FLAMANDE.

TRIPLE AL GINEPRO BRASSATA IN COLLABORAZIONE CON GLI AMICI DI CHIANTI BREW FIGHTERS, LA NOSTRA FRA JUNIPERO SI ADEGUA AL CANOVACCIO DELLE PIÙ TRADIZIONALI INTERPRETAZIONI BELGHE DELLO STILE: ENTRATA DALL'ABBOCCATURA FANTASMA GIOCATI SUI TONI DELLA FRUTTA A PASTA GIALLA, DELL'ALBICOCCA, CON COROLLA DI ESTERI E FENOLI CHE PARTE DALLA PERA PER DECLINARSI IN PUNTE ACCENNATE DI BANANA BREAD E PASTA DI PANE. LA BEVUTA ASCIUTTA E DI VIVACE CARBONAZIONE, DALLA SCORREVOLEZZA ASSASSINA, COMPLEMENTA UN CORPO SODO E SENSAZIONI RETRONASALI DI FRANGIPANE, PASTA DI MANDORLE, FIORI. SI CHIUDE IN UN FINALE ASCIUTTO E VIGOROSAMENTE AMARO CHE COSTRINGE LE FAUCI ALLA SALIVAZIONE, ACCENTUATO DAL PIZZICORE BALSAMICO DI RITORNO DELLE BACCHE DI GINEPRO, CHE SOLLETICA IL RETRO DEL PALATO.



TIPOLOGIA: HOPPY SOUR SAISON

GRADO ALCOLICO: 5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°C

FORMATI DISPONIBILI: 33 CL



ABBINAMENTI IN CUCINA

UNA BIRRA "STRANA" RICHIEDE
ABBINAMENTI "STRANI". PROVATELA CON
CIBI INDIANI DI MEDIA SPEZIATURA,
FORMAGGI VACCINI A LATTE CRUDO DI
MEDIO-LUNGA STAGIONATURA, PIATTI UNICI
E DESSERT A BASE DI ANANAS O MANGO.

BIRRA ALIENA DA INVASIONE DEGLI ULTRACORPI, LA GUERRA DEI MONDI NASCE DALL'INCONTRO/SCONTRO CON I RAGAZZI DEL BALLARAK DI PALERMO. PIACEVOLMENTE ACIDA EPPURE RICCA DI FRUTTO, IRRINUNCIABILMENTE BELGA EPPURE RIVOLTA AD ORIZZONTI TROPICALI, QUESTA SOUR HOPPY ALE RIUNISCE IN SÉ MOLTEPLICI APPARENTI CONTRASTI, SOTTO LE INSEGNE DI UNA SUPREMA ARMONIA. LATTICA, RINFRESCANTE, AGRUMATA.

  [BIRRIFICIOALVERIA.IT](https://www.birrificioalveria.it)

BIRRIFICIO ALVERIA
CONTRADA BOSCO DI SOPRA, 11
96010 CANICATTINI BAGNI (SR)