Birra, arriva Peroni Cruda: il lato “non pastorizzato” della bionda

03-peroni-cruda-logo-e509a0e5

Come il pane appena sfornato, il latte appena munto, una mela appena colta. L’azienda birraria italiana nata nel 1846 lancia **Peroni Cruda**, la prima birra non pastorizzata della famiglia Peroni che, grazie al suo **processo di microfiltrazione a basse temperature**, preserva tutto il gusto fresco della birra come appena fatta in birrificio.



Peroni Cruda è stata presentata oggi a Milano, presso **Pasta D’Autore**, alla presenza di **Giuseppe Menin**, Mastro Birraio di Peroni Cruda, **Silvia Aloe**, External Communication e Public Relations Manager Birra Peroni e **Ludovica Lioy**, Brand Manager Peroni Cruda e Peroni Gran Riserva.

“La location scelta - dice **Cristiano Marroni Darena**, Marketing Manager della Famiglia Peroni - non è affatto casuale. Abbiamo deciso di far muovere i primi passi alla nostra nuova nata in un luogo che fa della freschezza il suo biglietto da visita, grazie alla pasta fresca preparata tutti i giorni, utilizzando ingredienti di altissima qualità. Del resto, Peroni Cruda è proprio così: prodotta con malto 100% italiano e buona come appena fatta per offrire ai nostri consumatori un’esperienza di gusto unica”.

“Questa birra - spiega Giuseppe Menin, Mastro Birraio di Peroni Cruda - ha una caratteristica fondamentale: la **non pastorizzazione**. Per tutto il processo produttivo viene costantemente tenuta a basse temperature. In questo modo, preserviamo tutto il gusto fresco della birra appena fatta. È così che il privilegio che ho io di assaporare il gusto fresco della birra appena spillata diventa, da oggi, un piacere per tutti”.

Con una **consistenza cremosa e morbida**, un piacevole retrogusto amarognolo di luppoli e un colore giallo paglierino, Peroni Cruda è una Lager non pastorizzata prodotta **in esclusiva per il canale On-Premise** (ristoranti, pub, pizzerie, bar). È disponibile **in bottiglia da 33cl e fusto da 30L**.