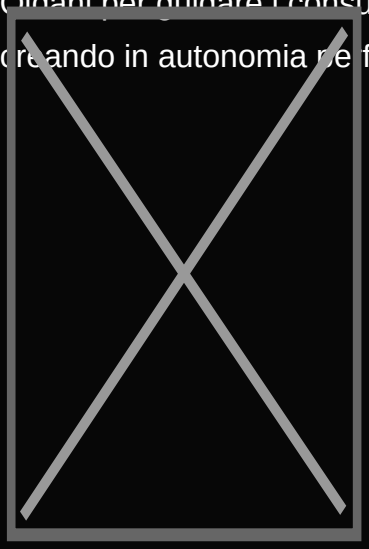
Arrivano le Armonie di Gusto del Birrificio Angelo Poretti

birrificioangeloporetti-8luppoli-gustoagrumato-75cl-387c13c4

Il consumo di birra in Italia è cresciuto di circa il 2% (2016 vs. 2015 – fonte IRI). Contestualmente si registra un trend crescente di consumatori interessati ad approfondire la propria cultura birraria soprattutto per quanto riguarda gli abbinamenti cibo-birra (83%), i consigli su come scegliere la birra adatta ai diversi momenti della giornata (79%), e la capacità di abbinare la birra a piatti diversi dalla pizza come pesce, dolci e formaggio (76%) - fonte AstraRicerche.

Per rispondere a questa esigenza, Birrificio Angelo Poretti ha creato Le Armonie di Gusto: 8 Luppoli Gusto Agrumato e 8 Luppoli Gusto Tostato, 2 birre realizzate in collaborazione con lo Chef Davide Oldani per guidare i consumatori nell'abbinamento a piatti con cui condividono aromi e sapori, creando in autonomia le fette armonie di gusto.



Le nuove birre della gamma Le Armonie di Gusto sono solo l'ultima espressione creativa del Birrificio Angelo Poretti che continua a perseguire l'obiettivo di diffondere la cultura della buona birra attraverso la sperimentazione e la condivisione, diventando esempio e guida per i consumatori attraverso la creazione di nuove ricette.

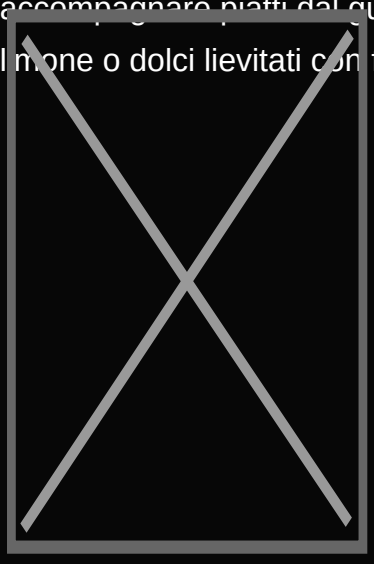
Un posizionamento percepito e apprezzato dai consumatori come dimostrano i dati MWB (ottobre 2016) secondo cui Birrificio Angelo Poretti è un brand innovativo, pur avendo una lunga tradizione alle spalle. Non è un caso che la sua brand awareness sia cresciuta dallo 0% al 75% negli ultimi 7 anni, conquistando oltre 5 milioni di famiglie acquirenti e diventando il 5° brand del mercato birra a valore (dato IRI 2016 Tot Ita+Discount).

8 Luppoli Le Armonie di Gusto: ricette

La birra 8 Luppoli Saison era una referenza già presente sul mercato dal 2015, considerata la ricetta del Birrificio Angelo Poretti che più si prestava a essere abbinata con il cibo e ad essere consumata in momenti conviviali grazie al formato 75cl. A 2 anni dal lancio, grazie all'esperienza e alla collaborazione di Davide Oldani, i Mastri Birrai del Birrificio hanno voluto enfatizzare questo aspetto individuando 2 aree di gusto (agrumato e tostato) e realizzando 2 ricette in grado di facilitare il consumatore italiano negli accostamenti cibo-birra. Come? Seguendo poche e semplici regole: l'assonanza tra aromi e sapori, per creare sensazioni di gusto che si combinano ed esaltano fra loro in una perfetta armonia con il cibo della tradizione italiana e straniera.

8 Luppoli Gusto Agrumato

una birra chiara ad alta fermentazione, caratterizzata da un corpo morbido e vellutato e da spiccate note agrumate. Il bouquet di luppoli utilizzati, insieme ad altri ingredienti aromatici (scorze d'arancia e coriandolo), rende la 8 Luppoli Gusto Agrumato una birra fresca e profumata, ideale per accompagnare piatti dal gusto agrumato come un'insalata di arance e finocchio, frutti di mare al limone o dolci lievitati con frutta candita.



8 Luppoli Gusto Tostato

una birra ambrata ad alta fermentazione, caratterizzata da morbide note maltate e fragranti note tostate. La tostatura del malto rende la 8 Luppoli Gusto Tostato una birra morbida e intrigante, che

crea una perfetta armonia in abbinamento con carni arrosto alla griglia, una fonduta di formaggi stagionati o con cioccolato e nocciole.

www.birrificioangeloporetti.it