Birra Moretti: lo stile birrario va in etichetta

bm3x33-la-rossa-2018-d04e9b27

Birra Moretti, la famiglia di birre più premiata del mercato italiano,si presenta con una importante novità: gli stili birrari in etichetta.Si parte conla gamma Le Speciali – Birra Moretti Baffo d’Oro,la lager di puro malto all’italiana, Birra Moretti La Bianca, la weiss all’italiana, Birra Moretti La Forte, la strong ale all’italiana, e Birra Moretti La Rossa, la bock all’italiana.

L’indicazione dello stile- lager, weiss, ale e bock - permette di riconoscere a quale categoria appartiene una birra in base a una classificazione che tiene conto di moltissimi elementi come il tipo di fermentazione (alta o bassa), le modalità produttive, il colore, gli ingredienti utilizzati. Lo stile birrario raggruppa birre con profili organolettici e caratteristiche produttive assimilabili, ha una grande importanza anche in occasione dei concorsi internazionali poiché permette di avere dei parametri condivisi di valutazione. In questo contesto, Birra Moretti ha ottenuto importanti risultati, conquistando ben 143 riconoscimenti negli ultimi 12 anni.



La scelta di Birra Moretti di aggiungere gli stili birrari in etichetta rappresenta un forte segnale di quanto il consumatore, oggi, sia preparato e attento nella scelta della birra. Un cambiamento importante che ha segnato il superamento del concetto di “un solo tipo di birra” per approdare a “tante tipologie di birra”: la birra non è unica, ma si differenzia in molti stili. Un passaggio che è stato possibile anche grazie al percorso di valorizzazione della cultura della birra a tavola iniziato da Birra Moretti, nel 2007, che ha insegnato agli italiani a riconoscere e apprezzare la ricchezza e la varietà del mondo della birra.Oggi, il sapere che fino a poco tempo fa era riservato agli

addetti ai lavori, è a disposizione dei milioni di italiani amanti della birra che la prediligono alle altre bevande. Raccontare uno stile birrario significa spiegare qual è la ricetta e il mix unico di ingredienti e metodi produttivi che caratterizzano una birra.Grazie a questo lungo percorso, oggi, chi si è appena avvicinato a questo prodotto come l'appassionato,sono in grado di valorizzare appieno l'abbinamento birra & cibo, nel rispetto della tradizione culturale (e gastronomica) italiana.



Qual è il tuo stile?

Birra Moretti Baffo d'Oro è la lager di puro malto all'italiana, la classica birra dal colore oro brillante, a bassa fermentazione, dal ridotto contenuto di alcol (4,8% vol.), caratteristica che la rende facile da bere e abbinare. È prodotta con malti d'orzo primaverili pregiati italiani.

Birra Moretti La Bianca è la weiss all'italiana, una birra ad alta fermentazione, prodotta con malti 100% italiani: 50% malto d'orzo e 50% malto di frumento. Perfetta all'aperitivo come in abbinamento a piatti semplici, è la birra che ha conquistato una grande fetta di consumatori.

Birra Moretti La Forte, la strong ale all'italiana, una birra ad alta fermentazione prodotta con ingredienti accuratamente selezionati, come il malto d'orzo e il malto di frumento, 100% italiani.

Birra Moretti la Rossa, la bock all'italiana, è prodotta utilizzando una miscela di malti d'orzo 100% italiani, in parte torrefatti per conferire il caratteristico colore ambrato carico con riflessi color del bronzo.

Tutte e quattro le birre della gamma Birra Moretti Le Speciali riportano sul cluster la scritta"Fatte col sole", perché sono prodotte in Italia con energia rinnovabile equivalente derivante da pannelli solari.È il sole l'ingrediente che rende ancora più speciali queste quattro birre.

Una nuova immagine per la famiglia Birra Moretti

Birra Moretti si presenta con un'immagine completamente rinnovata: un'unica cifra stilistica, ancora più iconica che coinvolgerà tutte le 18 birre della famiglia. Birra Moretti Ricetta Originale, Birra Moretti

Zero e Birra Moretti Le Speciali si presentano rinnovate sugli scaffali con, in primo piano, l’icona di Baffo Moretti e un unico colore identificativo per ciascuna referenza. Una nuova immagine che accresce la visibilità e la riconoscibilità del marchio, senza perdere di vista la personalità e la distintività di ciascuna birra.

www.birramoretti.it