Arriva in Italia la birra giapponese No1 Asahi Super Dry

asahi019-93932ff9

Asahi Super Dry, la birra super premium più venduta in Giappone, che ha rivoluzionato il panorama birrario internazionale grazie alla sua caratteristica “dry” in giapponese “Karakuchi” ??, è stata presentata ieri sera a Milano alla presenza di numerosi ospiti.

Asahi Super Dry è stata prodotta la prima volta nel 1987 definendo nuovi standard produttivi pensati per creare il gusto super dry, un gusto pulito, secco e rinfrescante in grado di essere **perfettamente abbinato con il cibo giapponese ma anche con la più raffinata cucina internazionale**. Questa particolare caratteristica ne ha decretato il successo in Giappone e nel resto del mondo. Il suo gusto unico è il risultato della filosofia giapponese del Kaizèn applicata al processo produttivo: spirito innovativo, cura del dettaglio e miglioramento continuo volto alla ricerca dell'eccellenza edella perfezione del gusto.

Per la produzione il Gruppo Asahi ha scelto lo stabilimento di Padova che fornirà sia il mercato italiano che tutto il mercato europeo. Lo stabilimento è infatti dotato dai più elevati standard tecnologici e qualitativi necessari alla produzione di questa birra rispettandone la autentica ricetta giapponese. Asahi Super Dry ha infatti un metodo di produzione innovativo che comprende una meticolosa selezione degli ingredienti, un processo di lunga fermentazione, la non pastorizzazione e la microfiltrazione.

“È per noi una grandissima soddisfazione presentare un marchio unico nel suo genere e cosi rappresentativo dell’eccellenza giapponese in Italia”, ha dichiarato **Sabrina Fontana**, Marketing Manager Asahi Super Dry. “Siamo sicuri che anche in Italia, Paese così attento all’eccellenza, alla qualità e allo stile, questo brand avrà un grande successo per la caratteristica unica super dry che porta questo brand oltre i confini della birra”.

Nel corso dell’evento a sottolineare l’unicità del gusto di Asahi Super Dry ha contribuito lo chef stellato Michelin **Yoji Tokuyoshi**, che ha saputo creare una nuova cucina italiana rispettandone la tradizione

ma riuscendo a conciliarla con la sensibilità e la cura del dettaglio giapponese. Lo chef ha presentato agli ospiti il concetto di “Karakuchi”, attraverso abbinamenti studiati per esaltare le caratteristiche delle portate grazie al gusto pulito e secco di Asahi Super Dry, sottolineando così il perfetto connubio tra l’eccellenza italiana e quella giapponese.