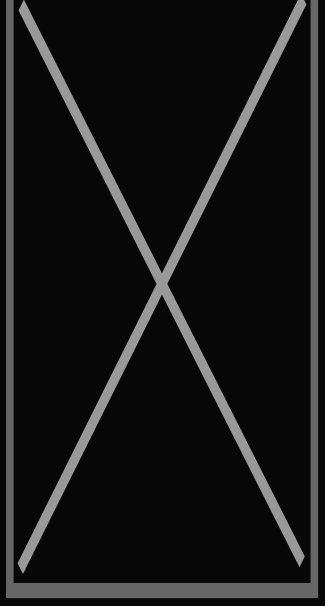
Biscaldi presenta Moritz, la birra di Barcellona dal 1856

botella-barcelona-dce26565

Definita come la birra di Barcellona, Moritz rappresenta da anni uno dei simboli di questa città, della sua cultura gastronomica e birraria. Oggi parlare di Moritz significa non solo parlare di birra ma di oltre 160 anni di storia e soprattutto, parlare di Barcellona. Louis Moritz, fondatore del marchio, arriva a Barcellona nel 1851 e produce una birra artigianale che, in pochissimo tempo, raggiunge un enorme successo. Negli anni successivi, gli eredi fondano la società Cervezas Moritz S.A. che in soli 8 anni conquista il 34% del mercato in Catalogna.

Oggi Moritz può vantare anche il successo della sua fabbrica-birreria nel cuore di Barcellona, riaperta nel 2011 e ristrutturata dall’architetto francese Jean Nouvel, che rappresenta al meglio l’incontro di tradizione e modernità che il marchio vuole esprimere. Le birre Moritz sono prodotte solo con gli ingredienti migliori, accuratamente selezionati: malti extra pale, luppolo di Saaz e lo stesso lievito di birra usato originariamente da Louis Moritz.



Sono oggi disponibili per il mercato italiano **Moritz Original**, la prima birra

Moritz e certamente la più amata, quella che si beve a Barcellona come aperitivo. È una birra di tipo lager Pilsner a bassa fermentazione con una gradazione alcolica di 4,7°, caratterizzata da un gusto fresco, leggermente dolce, piacevole e dissetante.

Moritz Epidor è una Toasted Lager a bassa fermentazione, intensa e aromatica. Viene prodotta con malto caramellato, ingrediente che le regala un bel colore ambrato, un piacevole retrogusto di caramello ed un corpo inconfondibili. Con una gradazione alcolica di 7.2°, Epidor sa offrire al palato un'esperienza intensa.