Angelo Poretti rinnova la sua 4 Luppoli Lager con 4° Luppolo coltivato in Italia

birrificioangeloporetti-nuova-4luppolilager33cl-liscia-0f2a9984

Il Birrificio Angelo Poretti presenta la ricetta della 4 Luppoli Lager con 4° Luppolo coltivato in Italia: una lager pregiata, dal corpo rotondo e generosamente luppolata, caratterizzata dall'uso di una varietà di luppolo coltivato in Italia.

Dai Mastri Birrai, una birra con luppolo coltivato in Italia
La 4 Luppoli Lager rappresenta una delle ricette storiche del Birrificio e racconta da sempre una storia di qualità, conoscenza, saper fare e passione, tradizione e territorio. Da oggi, racconterà anche una storia di innovazione: guidati dallo spirito innovativo che li contraddistingue, infatti, i Mastri Birrai del Birrificio hanno scelto di proporre questa birra con una nuova ricetta, caratterizzata anche dall'utilizzo di una nuova varietà di luppolo coltivato in Italia. La nuova 4 Luppoli Lager con 4° Luppolo coltivato in Italia nasce, infatti, da una partnership con Italian Hops Company, la prima azienda italiana impegnata dal 2014 nella produzione e commercializzazione di luppolo.

"Siamo molto orgogliosi di aver avviato questa collaborazione con Italian Hops Company per la fornitura di una varietà di luppolo per la 4 Luppoli Lager con 4° Luppolo coltivato in Italia" – commenta **Serena Savoca**, Marketing Manager di Carlsberg Italia. *"La nostra nuova birra, infatti, ci permette di valorizzare la filiera e supportare una realtà produttiva italiana di eccellenza come IHC, guardando al futuro del Made in Italy birrario. È un progetto che sentiamo particolarmente nostro perché noi siamo I Maestri del luppolo e la conoscenza e la valorizzazione di questa straordinaria materia prima, che fa parte del nostro DNA come del nostro nome, ha contribuito al successo dei nostri prodotti. Siamo convinti che in futuro il ruolo dell'Italia nel mondo della birra possa essere sempre più rilevante".*

Birrificio Angelo Poretti e la partnership con Italian Hops Company: un progetto che parla italiano
Per realizzare questa nuova ricetta, i Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti hanno scelto di utilizzare la varietà cascade che ha la peculiarità di conferire alla nuova birra una connotazione ancora più

floreale. Fornitore di questi luppoli è Italian Hops, giovane start up modenese. Situata nel cuore della florida terra emiliana, l'IHC è stata pioniera nel cambiamento che sta oggi avvenendo nel settore birrario italiano, creando un'industria del luppolo di qualità, sostenibile e trasparente, in cui i flussi informativi tra birrai e coltivatori sono prossimi e continui.

"Siamo soddisfatti che un'azienda come Birrificio Angelo Poretti abbia deciso di utilizzare il nostro luppolo coltivato in Italia per la sua nuova birra. Essere scelti come partner è un riconoscimento e un affrancamento importante per la nostra realtà: dalla nostra nascita, infatti, lavoriamo per la creazione di una filiera italiana per la produzione del luppolo da birra" commenta **Eugenio Pellicciari**, fondatore di Italian Hops Company.

4 Luppoli Lager con 4° Luppolo coltivato in Italia
Lager dalla frizzantezza moderata e dal corpo medio, questa birra chiara dall'aspetto limpido esalta al massimo il bouquet fragrante ed equilibrato delle quattro varietà di luppolo con cui viene realizzata e di cui Cascade ne è il dominante. Le semplici materie prime che la costituiscono le conferiscono un sapore autentico e inconfondibile. Ideale con primi piatti dal gusto rotondo e formaggi di media stagionatura o in accompagnamento a piatti a base di cereali, verdure e pesci bianchi.