Carlsberg porta una serie di anteprime a Beer&Food Attraction

20230210163014carlsberg-cea15a9f

Carlsberg Italia parteciperà **a Beer&Food Attraction 2023, da domenica 19 a mercoledì 22 febbraio** a Rimini Fiera, Expo Centre, presso **Hall A5-C5, stand 004.**

Per l'occasione Carlsberg presenterà le novità del suo ampio portafoglio di marchi, continuando a puntare sulla tecnologia di spillatura **DraughtMaster**, che consente alle attività del fuoricasa di ampliare l'offerta inserendo birre speciali, stagionali o a rotazione.
DraughtMaster garantisce maggiore freschezza e qualità del prodotto per un mese dall'apertura del fusto perché non necessita di CO^2 aggiunta per la spillatura. Queste caratteristiche consentono all'esercente di ridurre gli sprechi e di incrementare i ricavi, offrendo birra dalla qualità eccellente fino all'ultima goccia. Inoltre, i fusti in PET sono leggeri (il 43% in più dei fusti in acciaio), facili da cambiare, poco ingombranti e possono essere conferiti nella raccolta differenziata della plastica.

Il sistema DraughtMaster, inoltre, è la tecnologia ideale per un **futuro più sostenibile**, come confermano analisi comparative con altri sistemi di spillatura sul mercato.Come dimostrato dagli studi LCA (Life Cycle Assessment) di Carlsberg Italia, ogni 60 litri di birra spillata in fusti DraughtMaster (in 3 fusti da 20 litri) vengono risparmiati nell'atmosfera 25 kg di CO^2, pari a quanti ne assorbe un albero in un anno.

Beer&Food Attraction sarà inoltre la **vetrina privilegiata per i nuovi prodotti**, a partire dal nuovo brand nel segmento premium: **1664 Blanc**, una birra leggera e rinfrescante, perfetta per il momento dell'aperitivo. Il suo gusto unico deriva dalla perfetta armonia tra le sue due anime: da un lato, la vivacità di una birra frizzante e rinfrescante caratterizzata da note agrumate, di frutta esotica e di spezie; dall'altro, l'eleganza del perfetto equilibrio tra luppolo e coriandolo. Un amaro moderato bilanciato da note di pesca bianca. In anteprima, inoltre, il lancio della **Grimbergen Fruits Rouges**, una birra fruttata con sottili note speziate e un'acidità equilibrata, perfetta per i momenti di aperitivo

nella bella stagione.

Il brand di punta di Carlsberg Italia, **Birrificio Angelo Poretti**, estenderà a tutta la sua gamma l'utilizzo del luppolo coltivato in Italia e presenterà tre nuovi prodotti, le Specialità del Birrificio Angelo Poretti, accomunate da luppolature a freddo che permettono di assaporare i profumi e le note caratterizzanti delle diverse varietà di luppolo scelte: **7 Luppoli Blanche** con Luppoli Floreali; **8 Luppoli Pils** con Luppoli Speziati; **9 Luppoli IPA** con Luppoli Agrumati. Inoltre sarà possibile degustare la **4 Luppoli Non Filtrata**, il grande successo del 2022.

Novità anche in casa **Brooklyn** con una Pilsner, dall'aroma maltato, fresco e croccante, con delicate note luppolate ed erbacee, donate dal generoso late hopping con varietà tedesche.

Immancabile in fiera anche la **Tuborg Strong**, una Strong Lager avvolgente e perfettamente bilanciata, che si caratterizza per la sua purezza e bevibilità. Tuborg Strong è "Fresca come alla Spina", perché grazie al suo processo produttivo mantiene inalterati il gusto e la freschezza di una birra alla spina, in bottiglia.