Dibevit Import lancia le birre gluten free targate Omission

omissioon-mixerplanet-img-821cfe17

Dibevit Import propone una importante novità nel portfolio pensata per gli amanti della birra ma che seguono una dieta priva di glutine, per intolleranza accertata o semplice sensibilità. L'azienda – leader in Italia nell'importazione e nella distribuzione delle migliori birre provenienti da tutto il mondo – ha siglato un accordo col birrificio americano Widmer Brothers per due nuove referenze, le prime gluten free: Omission Lager e Omission Pale Ale.

Dopo aver vissuto in Germania negli anni Settanta, nel 1984 i fratelli Widmer tornano in patria a Portland, Oregon, e fondano l'omonima birreria artigianale. Si affermano in breve come pionieri delle Hefeweizen in stile americano, sempre guidati negli anni da un proverbiale desiderio di innovare.

Le birre Omission rappresentano proprio il risultato di questa incessante ricerca. Si tratta di birre brassate a partire da malto d'orzo, luppolo, acqua e lievito. Dopo la cottura e prima di passare nei tank di fermentazione, viene aggiunto al mosto uno speciale enzima capace di spezzare le catene delle proteine del glutine. Successivamente il packaging delle birre avviene in un ambiente chiuso per evitare ogni possibile contaminazione "crociata". Naturalmente, per ogni produzione, campioni di birre vengono spediti presso un laboratorio di analisi esterno affinché – tramite i test più avanzati (metodica ELISA con anticorpo monoclonale r5) – si possa certificare che la quantità di glutine presente nei prodotti è ben al di sotto della soglia dei 20 ppm (mg/Kg). La normativa italiana ed europea, attualmente in vigore, stabilisce infatti che solo tale quantità costituisce il limite massimo di glutine ammissibile in un alimento in grado di garantire il celiaco, anche per consumi giornalieri.

Dunque il birrificio Widmer – già conosciuto in Italia proprio grazie a Dibevit Import per la distribuzione in esclusiva delle sue Alchemy Ale e Upheaval IPA – è pronto a conquistare il target dei consumatori di prodotti gluten free con una birra Lager e una Pale Ale. Scopriamone tutte le particolarità.

Omission Lager è un esempio di craft beer dal colore chiaro, prodotta a bassa fermentazione. Il suo sapore è pulito e rinfrescante con sentori di luppolo floreale e amarezza assente. Ha un corpo rotondo e si presenta molto delicata al palato, con un gusto in equilibrio con note di malto e cereali. La sua gradazione alcolica (4,6% vol.) la rende perfetta come aperitivo e in accompagnamento a formaggi erborinati poco maturi e dolci di pasta frolla con frutta gialla o ciliegie.

Omission Pale Ale è ancora una craft beer dal colore ambrato e prodotta ad alta fermentazione. Si tratta di una birra dal carattere forte e dal retrogusto deciso. L'amaro accentuato ben si sposa con note agrumate e sentori di malto, caramello e toffee. Il suo corpo rotondo e la gradazione alcolica (5,6% vol.) la rendono un'ottima scelta per accompagnare cibi speziati, formaggi a pasta molle e crosta fiorita, formaggi a pasta semi-dura o ancora formaggi tipo Feta.

Al fine di ridurre ogni possibile rischio di contaminazione ambientale o errore umano, tutte le birre Omission sono disponibili esclusivamente in bottiglia, nel formato da 35,5 cl.

World Gluten Free Award: trionfano le birre Omission

In occasione del World Gluten Free Award organizzato dall'associazione Nonsologlutine lo scorso 15 novembre al Gluten Free Expo di Rimini, Omission Lager ha conquistato la medaglia d'oro, mentre Omission Pale Ale quella di bronzo. Un'ulteriore garanzia di qualità.

www.dibevit.com - www.bieretheque.com - www.beviresponsabile.it