

Radeberger presenta in Italia 6 specialità firmate Norbertus Bier



Radeberger Gruppe Italia presenta nel nostro Paese sei birre della tradizione

conventuale tedesca, firmate Norbertus Bier. Fin dalla fine del 1600, infatti, la birreria di Aulendorf iniziò a produrre, secondo una prassi diffusa in Germania, una birra quaresimale forte e vigorosa che aveva come utilità quella di mantenere in forma le persone a digiuno. È così iniziò la storia di Norbertus Bier legata alla figura dell'arcivescovo di Magdeburgo e patrono della birreria di Aulendorf. Una storia che oggi si intreccia con quella del Bel Paese, complice Radeberger Gruppe Italia che, come detto, introduce nel nostro mercato ben 6 specialità in una versione originale e contemporanea della tradizione.

In Italia sarà quindi disponibile la doppio malto d'orzo rossa Kardinal 7,5°, caratterizzata da aromi di lieviti e di frutta matura. Birra a bassa fermentazione, può essere abbinata a salumi, frittate e carni barbecue. Ma nella lista compare anche la doppio malto d'orzo bionda Hellerbock 7,5°, importante nel corpo con persistenza di malto e schiuma compatta. Si tratta di una birra a bassa fermentazione, dagli aromi di lieviti intensi con note di frutta matura e candita, e si gustare con carne di maiale, selvaggina e formaggi stagionati. L'elenco continua poi con Hellerbock 7,2°, un doppio malto di frumento bionda non filtrata, ad alta fermentazione, torbida, dall'aspetto



