

Interbrau presenta Lowlander

lowender-ec54f43a

Molto prima che il luppolo cominciasse ad essere usato per aromatizzare la birra, era naturale aggiungere fiori, erbe, radici e spezie, sfruttando l'abbondanza della natura per rendere la birra più piacevole. Lentamente questa antica pratica iniziò ad estinguersi, non per gusto ma per ragioni pratiche, legislative e fiscali. Questa antica tradizione è stata oggi ripresa da Lowlander, birrificio olandese che, già nel nome, pone la sua mission.

*"I Paesi Bassi si chiamano così perché gran parte del loro territorio risiede sotto il livello del mare. Pionieri della navigazione, i "Lowlanders" commerciavano in tutto il mondo. Ispirati dai loro viaggi, oggi esploriamo il mondo delle erbe aromatiche, delle spezie e della frutta, e produciamo birra con questi prodotti botanici per ottenere risultati unici e naturalmente deliziosi. In Lowlander abbiamo trovato una nuova frontiera birraia" dice **Sandro Vecchiato**, general manager insieme al fratello Michele di Interbrau, capace di innovare nella più antica tradizione, quella di realizzare ricette botaniche. Il risultato è stupefacente e l'equilibrio di ogni birra è finemente bilanciato da profumi e gusti che rimangono impressi nella mente. Non solo: grazie alla loro caratterizzazione, ogni birra è capace di esaltare il cibo che accompagna: per questo motivo in Lowlander sono molto attenti al food pairing, attenzione che, qui in Italia, vediamo crescere giorno dopo giorno. Ogni ricetta è unica, ma dalla facile bevibilità. Queste birre meritano un brindisi speciale: alla passione, all'innovazione, alla gioia di assaporare nuove Eccellenze."*

Lowlander è da oggi nel portfolio di Interbrau, portando nel mercato innovazione e tanto gusto.