

## la Birreria

Per la produzione delle birre in bottiglia a marchio Falkenturm abbiamo scelto la *Birreria Weismainer Pils-Bräu*, situata a Weismain, nel cuore della Franconia, la parte nord della Baviera, detta anche il "paradiso della birra".

**"Fröhlich, fränkisch, frisch"**

**"Allegro, della Franconia, fresco"**

Questo è il motto della birreria che vive la tradizione di produzione della birra come una vocazione. I suoi prodotti dall'elevata qualità sono il risultato della ricerca e produzione di materie prime altamente selezionate e naturali (come l'acqua secolare purissima che scorre dalla fonte sottostante la birreria) insieme a un processo di produzione moderno, altamente controllato, che mantiene comunque un elevato grado di artigianalità.



**Dal 1798 la Birreria Weismainer Pils-Bräu produce birra con amore e cura**

La birreria è di proprietà della famiglia Pils da oltre 6 generazioni. Nel tempo ha mantenuto una filosofia aziendale coerente puntando su qualità, regionalità, tutela dell'ambiente, con un occhio attento all'innovazione.

**La qualità di una birra non si ottiene per caso**

La ricerca dell'alta qualità delle birre prodotte, inizia dalla selezione delle materie prime, prosegue con il processo di produzione attentamente controllato e trova il suo culmine nella lunga maturazione a freddo tradizionale che permette di evitare il procedimento di pastorizzazione. Cura e attenzione sono alla base di questo elaborato metodo di produzione, che richiede tempo, energia e pazienza. Solo così è possibile garantire l'elevato standard qualitativo che anche gli intenditori di birra più esigenti cercano.

## FALKENTURM

Brand di punta del Gruppo San Geminiano Italia dal 1989 per le birre tedesche di qualità.

Letteralmente significa "torre del falco", è un nome di fantasia composto dalle parole tedesche "Falke" (falco) e "Turm" (torre).

Per questa nuova gamma di prodotti in bottiglia, il brand è stato totalmente modernizzato assumendo un tratto più grintoso, che gli conferisce maggior carattere, come la migliore tradizione tedesca vuole.

**La scelta dei contenitori:**

**La bottiglia da cl. 50 in vetro**

Il Gruppo San Geminiano Italia ha scelto di utilizzare le medesime bottiglie di linea che la birreria usa abitualmente in Germania in un'ottica di standardizzazione produttiva e di riduzione dell'impatto ambientale.

Questo significa che talvolta le bottiglie delle birre Falkenturm possono risultare "vissute" in quanto utilizzate anche per il vetro a rendere.



Tutte le bottiglie delle birre Falkenturm sono provviste di un pratico e comodo tappo a vite, facilmente apribile e pure richiudibile.



effina.comunicazione.it

Prodotto	Tipologia	Colore	% Alc.
Falkenturm <b>Premium Export Hell</b>	Export Hell	chiara	5,0
Falkenturm <b>Pilsner Extra Hop</b>	Pils	chiara	5,0
Falkenturm <b>Bock Dunkel Starkbier</b>	Bock Dunkel	rosso scuro	7,0
Falkenturm <b>Bock Hell Strong Lager</b>	Bock Hell	chiara	7,0

San Geminiano Italia srl via del Passatore, 200 - 41011 Campogalliano (Modena) Tel. 059/527415 - Fax 059/527267  
www.sangeminiano.it - info@sangeminiano.it

www.facebook.com/SanGeminianoItalia



**FALKENTURM**  
**AUTENTICAMENTE TEDESCA**

**FALKENTURM**  
**PREMIUM Export Hell**

*Tipo di birra più robusto rispetto alle birre prodotte a bassa fermentazione nel modo classico. Ha una leggera nota maltata, accentuata e amaricata dalla presenza di luppolo nobile, che le conferisce un amaro equilibrato.*

**Abbinamento consigliato:**

è una birra più da tavola che da degustazione che si accompagna molto bene con piatti leggeri e freschi, come verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, carni bianche bollite o con cotture alla piastra o alla griglia, paste con condimenti leggeri, taglieri di salumi poco stagionati, formaggi freschi o a pasta semidura tendenti al dolce.



**Tipologia:**

bassa fermentazione

**Sapore:**

fresco, gradevole, abboccato e maltato, finemente amaro, equilibrato

**Profumo:**

fresco, leggermente maltato

**Schiuma:**

fine, compatta e persistente

**Colore:**

giallo oro

**Alcol:** 5,0% vol

**Temperatura di servizio:** 7-8°C

**Grado di amaro (IBU):** 22



**Tipologia:**

bassa fermentazione

**Sapore:**

elegante, fresco, con un morbido e armonico amaro, un'evidente nota aspra e con un fine sentore di fiori di luppolo

**Profumo:**

pulito, con un forte sentore di luppolo, fresco

**Schiuma:**

fine e persistente, con le classiche colonne di bollicine

**Colore:**

giallo oro, chiaro

**Alcol:** 5,0% vol

**Temperatura di servizio:** 7-8°C

**Grado di amaro (IBU):** 35



**FALKENTURM**  
**PILSNER Extra Hop**

*Questa Pilsner, prodotta con una doppia porzione di finissimo aroma di luppolo, si presenta elegante e amara, con una forte connotazione di luppolo. Il sapore è fresco, fine, morbido, con un'evidente nota aspra e un amaro bilanciato.*

**Abbinamento consigliato:**

ideale con risotti o primi piatti a base di rucola, radicchio o altre erbe (anche pasta al pesto), è perfetta per esaltare il sapore delle frittiture e del pesce arrostito. Si accompagna facilmente a carni bianche e faraona.



**FALKENTURM**  
**BOCK DUNKEL Stark Bier**

*Birra scura forte, del tipo Starkbier, elegante e abboccata, decisamente alcolica.*

**Abbinamento consigliato:**

perfetta per accompagnare piatti saporiti, formaggi dal profumo intenso, dalla piacevole piccantezza. Ottima in abbinamento a ricette classiche come pasta e fagioli e pasta coi ceci. Per quanto riguarda la pizza, predilige abbinamenti con sapori decisi come per esempio le acciughe, la salsiccia o altre carni rosse e ingredienti lievemente piccanti.



**Tipologia:**

bassa fermentazione

**Sapore:**

marcatamente maltato e abboccato, con una tipica nota aromatica di malto torrefatto

**Profumo:**

notevolmente maltato, aromatico

**Schiuma:**

compatta e persistente

**Colore:**

scuro, rosso rubino con riflessi infuocati, limpido

**Alcol:** 7,0% vol

**Temperatura di servizio:** 9-10°C

**Grado di amaro (IBU):** 28



**Tipologia:**

bassa fermentazione

**Sapore:**

morbido e abboccato, tuttavia elegante, finemente luppolato, con una nota floreale, quasi vinoso

**Profumo:**

leggero aroma di luppolo, con una nota di lieviti floreali

**Schiuma:**

compatta e persistente

**Colore:**

giallo dorato, limpido

**Alcol:** 7,0% vol

**Temperatura di servizio:** 9-10°C

**Grado di amaro (IBU):** 28



**FALKENTURM**  
**BOCK HELL Strong Lager**

*Birra chiara, forte (Strong Lager), elegante e abboccata, decisamente alcolica.*

**Abbinamento consigliato:**

perfetta per accompagnare i gusti più intensi e saporiti della cucina marinara. Il forte sentore di brace che caratterizza la grigliata mista di pesce richiede una birra dai caratteri decisi ma che rispetta la leggerezza degli ingredienti. Ideale anche con primi a base di pesce (es. tagliolini allo scoglio) e baccalà. Per quanto riguarda la pizza, predilige abbinamenti con sapori decisi e ingredienti lievemente piccanti.

