



# Birreria

Per la produzione della birra in bottiglia a marchio Lupor Keller 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 BIRREERIA  
WEISMAINER PÜLS-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 bottiglia della birra Lupor Keller è provvista di un pratico e comodo tappo a vite, facilmente apribile e pure richiudibile.

**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.

**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 di questa birra possono risultare "vissute" in quanto utilizzate anche per il vetro a rendere.



# la tedesca BUJONA

naturalmente

officinacommunicazioni.it

la tedesca

# BUONA

naturalmente

LUPOR KELLER

Orzo e Luppolo sono gli ingredienti fondamentali per la produzione della birra.

Il nome "Lupor" è facile da ricordare perché rievoca questa caratteristica principale: è composto da due abbreviazioni "LUP" (il luppolo) e "OR" (l'orzo).

La birra Lupor è una "Kellerbier", letteralmente in tedesco una "birra di cantina" ovvero un prodotto non filtrato, torbido, perché naturale ("naturtrüb"), assolutamente autentico.

L'immagine esalta l'artigianalità della birra, richiamando la sua autenticità e riprendendo gli elementi classici dei coni del luppolo e delle spighe dell'orzo.

**LUPOR  
KELLER**  
NATURALE  
NON FILTRATA  
(Naturtrüb)



Tipo di Keller più robusto rispetto alle consuete Keller presenti sul mercato. Ha una leggera nota maltata, accentuata e amaricata dalla presenza di luppolo nobile, che le conferisce un amaro equilibrato.

**TIPOLOGIA:**

bassa fermentazione

**SAPORE:**

fresco, gradevole, abboccato, maltato, delicatamente amaro, con una leggera nota di fiori di luppolo e una più intensa di lievito

**PROFUMO:**

fresco, leggermente maltato, chiaro e finemente lievitato

**SCHIUMA:**

soffice e persistente

**COLORE:**

giallo dorato, naturalmente torbido

**ALCOL:** 5,0 % vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7-8°C

**GRADO DI AMARO (IBU):** 24



**Abbinamento consigliato:**

si abbina perfettamente con primi piatti saporiti e carni alla griglia, ma è ottima anche con torte salate e con i formaggi freschi per la gradevole sapidità. Si abbina bene con le paste frolle, lo strudel di mele e le crostate di frutta.

