



## la BIRRERIA

Per la produzione della birra in bottiglia a marchio Orfrumer 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 sulla 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 macerazione a freddo tradizionale. 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.

office@sancomunizioni.it



# NATURALMENTE buona

ORFRUMER  
HEFEWEIZEN

# NATURALMENTE buona



**ORFRUMER**  
HEFEWEIZEN

# NATURALMENTE *buona*

Brand dedicato alla tipologia  
di birra Hefeweizen.

Il nome è composto  
dalle due abbreviazioni  
"OR" e "FRUM" che stanno  
per ORZO e frumento, i  
suoi ingredienti principali.

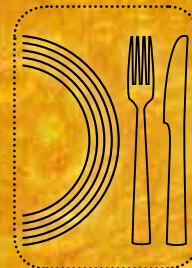
L'immagine rievoca  
all'istante l'autenticità del  
prodotto richiamando il  
campo di frumento che  
trasmette "naturalità"  
e "tradizione contadina".

## 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 bottiglia della birra Orfrumer è provvista di un pratico e comodo tappo a vite, facilmente apribile e pure richiudibile.**



### ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Adatta a piatti strutturati e ricchi dai sapori persistenti, va abbinata a dolci corposi. Ottima con piatti a base di pesce, anche frittura e preparazioni a base di pesce azzurro, insalate e salumi leggeri, carni bianche e di maiale, da non perdere con crauti e wurstel. La pizza giusta è una Margherita ben speziata, con molto origano. Si raccomanda di non servirla con il limone, che rovinerebbe il gusto della birra.



*Prodotta secondo la tradizione bavarese, con fermentazione in bottiglia, questa birra a base di orzo e frumento, è dissetante, caratterizzata da profumi floreali e fruttati.*

### TIPOLOGIA:

alta fermentazione

### SAPORE:

armoniosa e fresca, moderatamente acidula e dissetante

### PROFUMO:

profumi floreali e fruttati in cui sono particolarmente evidenti sentori di banana, lampone, ribes e lievito

### SCHIUMA:

compatta, persistente, aderente

### COLORE:

giallo dorato, tipicamente velato

### ALCOL: 5,0% vol

### TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7°C

### GRADO DI AMARO (IBU): 14

Non pastorizzata, Non filtrata,  
Maturata a freddo per alcune settimane.