



König Pilsener



 SAN GEMINIANO

servizi **AMO**
l'**HORECA** 

Distribuita in esclusiva in Italia
da San Geminiano Italia



König Pilsener

La prima fabbrica di birra Pils in Germania, la König, già dal 1858 produce birra di primissima qualità. La fabbrica ha la propria sede a Duisburg, vicino al fiume Reno, al bordo occidentale del territorio della Ruhr vicino al confine con i Paesi Bassi.

Leader di mercato delle birre premium, la birra König Pilsener è la scelta numero uno in Germania nei migliori hotel, bar di alta classe, ristoranti, linee di crociera di lusso.

La massima qualità premium e il gusto esclusivo fanno di König Pilsener la miglior gratificazione per gli intenditori di birra.

Theodor König





König Pilsener



• ASPETTO

Colore giallo oro brillante con schiuma persistente, bianca e fine.



• PROFUMO

Profumo delicato, ricco di aromi tostati, fruttati, floreali e dolci che ricordano le mele gialle, il pane bianco, i cereali e le erbe fiorite di montagna.



• AROMA

Una pils armoniosa, dal gusto intenso e perfettamente equilibrato. Il sapore inconfondibile, fresco, delicatamente amaro e chiaramente luppolato e la sua digeribilità fanno della König Pilsener un piacere tonificante e appagante. Un luppolo squisito è alla base del suo sapore, il malto di alta classe ottenuto con orzi estivi di una purezza particolare danno alla König Pilsener la sua perfetta pienezza di sapore e il particolare colore. L'acqua preziosa e straordinariamente morbida le conferisce alta qualità e digeribilità.



• PRODUZIONE

Come prima birreria tedesca specializzata in birre Pilsener, la König Pilsener produce birra di alta classe già dal 1858. Da sempre alla ricerca dell'eccellenza, König Pilsener mette l'accento sulla qualità, con tre team dedicati che controllano ogni fase del processo di produzione della birra, dalla selezione del miglior luppolo fino all'imbottigliamento.

Prodotta secondo la legge di purezza tedesca, a bassa fermentazione.

Le birre a bassa fermentazione necessitano di un certo tempo di maturazione, si mantengono più a lungo e sono più digeribili. Questo tipo di produzione richiede di raffreddare il mosto con temperatura sotto i 10°C.

• Alc. 4,9% - 11,3% grado plato



• INGREDIENTI

Acqua, **malto d'orzo**, luppolo





Prodotta secondo la legge di purezza tedesca

Secondo la legge, la birra tedesca deve essere prodotta ancora oggi in Germania esclusivamente con malto d'orzo, luppolo, lievito e acqua. La Legge di purezza del 1516 è perciò la più antica legislazione birraria del mondo ancora valida.

• Corona di schiuma

Ha una corona di schiuma leggera e assai persistente

Tipologia di birra	Pilsener
Fermentazione	bassa
Categoria birraria	Premium Lager
Paese	Germania
Luogo di produzione	Duisburg
Colore	biondo oro
Contenuto di alcool	4,9 % vol.
Kcal/KJ per 100 ml	39/165
Grado Plato	11,30
Grado di saturazione (Co2 g/l)	4,9
IBU	34

Temperatura di servizio consigliata/Cibi/Occasioni

La temperatura di servizio consigliata è tra 7° e 9°C.

Dove il metro di giudizio è l'alta qualità e l'ospite è al centro, lì la König Pilsener è di casa: nei più rinomati hotel, ristoranti e bar.



Luppolo

Per la König Pilsener sono impiegati esclusivamente vari tipi di luppoli aromatici e amaricanti provenienti dall'Hallertau in Baviera, il più grande sito di coltivazione del luppolo a livello mondiale. Nel luppolo aromatico si ritrovano più di 300 tipi di aromi, dal fiorito al fruttato.

Indicazioni relative alla Birreria

La prima Birreria tedesca di birra Pils, la König, produce birra di prima qualità già dal 1858. La Birreria, insediata a Duisburg nel territorio del Basso Reno, si trova al margine occidentale della regione della Ruhr, vicino al confine olandese.

Materie prime

L'acqua per fabbricare la König Pilsener proviene dal lago Halturner, un bacino artificiale situato nel Parco naturale Hohe Mark. I controlli quotidiani dell'acqua impiegata, riferiti alla microbiologia e ai parametri chimico-fisici, assicurano che l'alta qualità della birra König Pilsener rimanga inalterata nel tempo.

Tempi di produzione e maturazione

Il tempo di maturazione della König Pilsener dura in media quattro settimane. Gli alti standard qualitativi e la costante vigilanza di ogni processo produttivo sono alla base della giusta rivendicazione di essere "La Regina delle Birre".

Ceppi di lievito

La König Pilsener è brassata con un proprio ceppo di lieviti, la cui alta qualità è assicurata anche dalle basse temperature e da una lunga fase di maturazione a freddo.

Non pastorizzata

Grazie all'impiego di un filtro vegetale a base di cellulosa, è stato possibile evitare la pastorizzazione: un ulteriore passo avanti che si sente poi nel gusto pieno della birra König Pilsener.

Particolarità

Per controllare la qualità in ogni livello del processo di produzione sono al lavoro tre team. 10 collaboratori controllano quotidianamente tutte le fasi della produzione e dell'imbottigliamento/infustamento della König Pilsener.



PACKAGING



10-l-Premium Draft
cod.art. 1760169



30-l-Keg PU
cod.art. 1761202

Fusti

Bottiglie

Lattine



4x6x0,33-l EW
cod.art. 1761030



12x0,5l EW
cod.art. 1761038



24x0,33l
cod.art. 1761009



24x0,5l
cod.art. 1761010



2x5l
cod.art. 1760140



Siamo presenti nei
migliori Alberghi,
Bar e Ristoranti.



König Pilsener



Responsabile König Brauerei per l'Italia
Martin Rederlechner

Distributore esclusivo per l'Italia di König Pilsener
San Geminiano Italia

via del Passatore 200, 41011 Campogalliano (MO)
Tel. 059/527415 – Fax 059/527267
www.sangeminiano.it – info@sangeminiano.it