



La birra più famosa e raccomandata in Germania*
* Deutsches Institut für Service-Qualität



Trova la tua scheda di degustazione

RADEBERGER PILSNER

- Bionda giallo paglierino, limpida. Schiuma bianca, compatta e persistente.
- Aromi molto freschi, erba passita, fiori secchi e sentori di miele di acacia.
- Spiccato gusto erbaceo.
- Ottima come aperitivo si abbina a zuppe, piatti delicati che spaziano dalle verdure bollite o grigliate, al pesce al forno ed alle carni bianche senza salse troppo invadenti, carciofi, pizze alle verdure e piccanti.

○ Luogo d'origine: RADEBERG (Dresda) - GERMANIA	○ Grado sacc.: 11,5°
○ Stile: PILS	○ Punto d'amaro: 36 IBU
○ Fermentazione: BASSA	○ Temp. di servizio: 6/8°
○ Grado alcolico: 5% vol.	○ Saturazione: 5,4 g. CO ₂ /l

DAL 1872 UN GUSTO SECCO E PULITO

Quando l'invenzione sposa l'ambizione, spesso nasce qualcosa di grande. È ciò che è capitato alla fine dell'Ottocento nella cittadina tedesca di **Radeberg**, stretta tra Dresda e la Valle dell'Elba, nel cuore della Sassonia.



È in questa regione caratterizzata da un'eccellente tradizione industriale e da forti stimoli culturali che si è sviluppato il concetto della **"Pilsner Perfection"**, la perfetta combinazione di acqua, malto e luppolo, e la nascita, nel 1872, della prima birra del tipo Pils. Già all'inizio del secolo scorso la **Radeberger Pilsner** solcava l'Oceano verso il Nuovo Mondo. Nota in tutto il paese per essere la Birra del Cancelliere "Otto von Bismark", venne anche nominata bevanda ufficiale alla tavola di Sua Maestà Federico Augusto III di Sassonia. In tutto questo sta l'unicità di **"una Radeberger"** che è nella Top 10 delle Marche più vendute in Germania.

DAS PILSNER

Ricca, fragrante, piena di carattere, **Radeberger** è una **Pilsner** straordinariamente equilibrata. Prodotta con l'acqua proveniente dalla vicina foresta di Karswald, al confine con l'Oberlausitz, malto e luppolo, nient'altro. Questo rende **Radeberger** così semplice e allo stesso tempo perfetta.

○ 3617 BOTTIGLIA 0,33 l - Cartone da 24 bott.

○ 3625 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

○ 3607 LATTINA 0,50 l - Vassoio da 24 latt.

○ 3610 FUSTO 10 l - VAR

○ N3608 FUSTO 30 l - VAR

○ CONNETTORE TIPO S - "BAIONETTA"



QUALITY BEER ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40
16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.
Fax 010 650 94 73/72
info@radeberger.it
www.radeberger.it
www.qualitybeeracademy.it