

Il nostro assortimento con vuoto a perdere, senza cauzione



Swiss Mountain
la birra ricca di tradizioni
Premium lager · Contenuto 33cl
alc. 4,8% vol. · Conf. da 10 bott.



Quöllfrisch
la birra delicata
Lager · bionda · Contenuto 33cl
alc. 4,8% vol. · Conf. da 10 bott.



Naturperle
la birra naturale
Biologica · bionda · Contenuto 33cl
alc. 5,0% vol. · Conf. da 6 bott.



Sonnwendlig
la birra dal sapore corposo
Analcolica · Contenuto 33cl
alc. 0,0% vol. · Conf. da 6 bott.



Hanfblüte
la birra aromatica
Birra alla canapa · Contenuto 33cl
alc. 5,2% vol. · Conf. da 6 bott.



Vollmond Bier
la birra misteriosa
Biologica · bionda · Contenuto 33cl
alc. 5,2% vol. · Conf. da 6 bott.



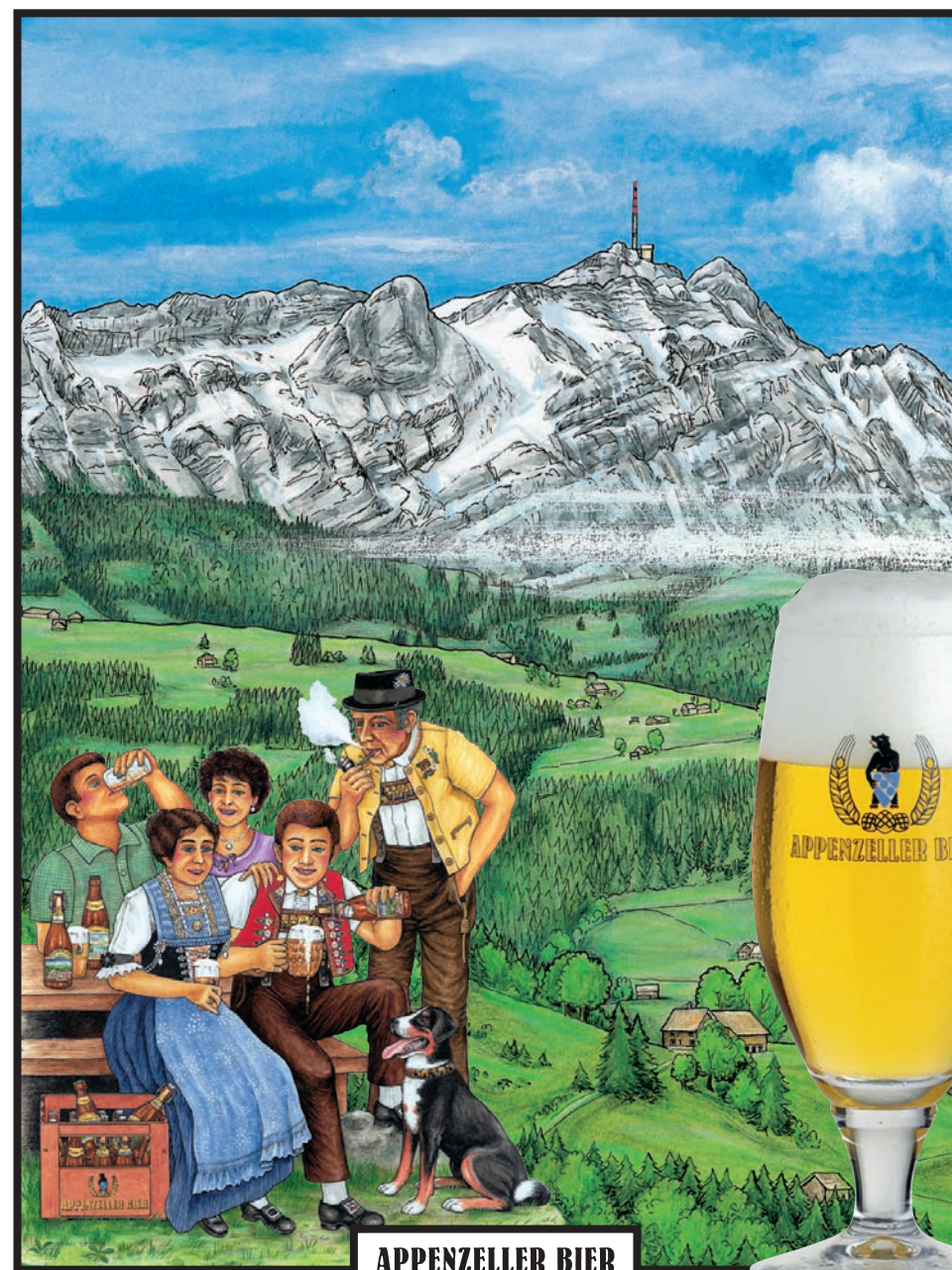
Castegna
la birra pregiata
Birra alle castagne · Contenuto 33cl
alc. 5,0% vol. · Conf. da 6 bott.



APPENZELLER BIER

Brauerei Locher AG · CH-9050 Appenzell
www.appenzellerbier.ch

Birre dissetanti dalle Alpi Svizzere



APPENZELLER BIER

Assaporate il mondo delle montagne svizzere

Nella regione dell'Appenzell la gente si prende ancora tempo per le cose buone. Con questo spirito da cinque generazioni produciamo, come nel lontano 1886, la nostra leggendaria birra, con tanta dedizione e secondo vecchissime ricette.

In ognuna delle nostre birre dissetanti c'è purissima acqua di sorgente delle montagne dell'Alpstein, ingredienti accuratamente selezionati e tanto amore per l'arte birraia.



Swiss Mountain

Una birra fabbricata in una birreria ricca di tradizioni, immersa nel paradiso naturale dell'Appenzell. Viene prodotta con materie prime naturali e acqua di sorgente fresca e pura delle montagne svizzere.

Quöllfrisch

Un sorso della qualità di vita dell'Appenzell, preparato da mano maestra. Ingredienti raffinati e acqua cristallina dell'Alpstein, fresca di sorgente, conferiscono a questa birra il sapore delicato del malto.

Naturperle

In Engadina, nella zona di coltivazione più alta d'Europa, cresce un orzo dall'aroma inconfondibilmente pieno. Miscelato con luppolo e acqua di sorgente, viene fatto maturare per mesi nella cantina di roccia.

Sonnwendlig

Cime maestose, laghi di un profondo blu e prati verdi pieni di denti di leone: ecco cos'è per noi «Sonnwendlig». In questo scenario il mastro birraio prepara con l'acqua di montagna, malto e luppolo la nostra birra biondo scuro dal sapore corposo.

Hanfblüte

In tempi antichi, accanto al luppolo si utilizzava anche la canapa per aromatizzare la birra e noi continuiamo con scrupolosità questa secolare tradizione. Da questo nasce una birra naturale dal sapore aromatico.

Castégna

Ogni autunno ci procuriamo le castagne dal Canton Ticino. I frutti maturati al sole vengono cotti e fatti fermentare secondo un'antica ricetta della casa. In speciali botti maturano fino ad ottenere questa birra dal gusto pieno.

Vollmond Bier

Nelle notti di luna piena il mastro birraio scende nella sua cantina. Nel misterioso silenzio della notte prepara questa pregiata birra di luna piena da selezionati ingredienti. Si dice che nel suo colore oro si rispecchi la forza della natura.