

# Quöllfrisch

Non è un segreto: anche la Brauerei Locher AG produce la sua birra solo con acqua. Si tratta, tuttavia, di un'acqua molto speciale, che sgorga da una sorgente dell'Alpstein. Dopo il suo lungo corso attraverso le rocce, è così pura e buona che la utilizziamo quasi senza alcun trattamento, decisamente «quöllfrisch», per ottenere la nostra Appenzeller Bier. Ad Appenzello la birra viene prodotta, per così dire, direttamente alla fonte. Non è un caso che il nostro bestseller si chiami «Quöllfrisch», fresco di sorgente. La famiglia «Quöllfrisch» comprende le varietà «naturtrüb», «hell», «dunkel» e «hopfig-herb».



## Quöllfrisch naturtrüb

Grazie al malto Pils e a tre diversi tipi di luppolo Stammheim e Hallertau, si ottiene una birra straordinariamente fruttata con note di lievito.

**Tipologia:** birra lager, non filtrata **Grado alcolico:** 4,8% vol **Colore:** giallo intenso **Luppolo:** fiore di luppolo aromatico, sentori di paglia **Gusto:** corposo, fresco e fruttato, note marcate di lievito **Temperatura di servizio ottimale:** 4–6°C **Abbinamenti:** zuppe, piatti freddi, tartine, pasta, arrostiti speziati, piatti vegetariani, pollame, formaggi a pasta molle, dolci con frutta secca e mandorle **Etichetta:** Josef Fässler, Appenzello **Dal:** 1992

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Quöllfrisch naturtrüb (50 l) su richiesta	Keg	RE 501	11054	7611889110549	5 mesi	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (20 l)	Container	RE 201	11055	7611889110556	5 mesi	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (50 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 15	11012	7611889110129	6 mesi	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (33 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 20	11118	7611889111188	6 mesi	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 10	11132	7611889111324	8 mesi	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (50 cl)	Lattina PE	Conf. da 6	11288	7611889112888	8 mesi	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (300 cl)	Doppia magnum	Singola unità	11210	7611889112109	5 mesi	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (300 cl)	Doppia magnum	Scatola di legno	11209	7611889112093	5 mesi	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (300 cl)	Doppia magnum	Scatola di legno/vetro	11200	7611889112000	5 mesi	4,8%

## Quöllfrisch dunkel

Una birra equilibrata e corposa dall'aroma maltato con raffinati sentori tostati, direttamente dal nostro piccolo mondo. Qui ci si prende il tempo per fare quelle cose che altrimenti andrebbero perse, anche il tempo per realizzare una birra scura con ingredienti selezionati e acqua di sorgente dell'Alpstein.

**Tipologia:** birra lager, scura **Grado alcolico:** 5,2% vol **Colore:** bruno nerastro **Luppolo:** leggermente luppolata **Gusto:** maltato, corposo, sentori tostati, cioccolato fondente **Temperatura di servizio ottimale:** 7–8°C **Abbinamenti:** arrostiti speziati, brasati e stufati, piatti con carne rossa, formaggi erborinati, camembert, dolci al cioccolato, dessert alle mandorle **Etichetta:** Alfred Fischli, Appenzello **Dal:** 2017



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Quöllfrisch dunkel (10 l)	Container	RE 101	11663	7611889116633	5 mesi	5,2%
Quöllfrisch dunkel (50 cl)	NRW RE	Cassa da 20	11607	7611889116077	10 mesi	5,2%
Quöllfrisch dunkel (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 6	11290	7611889112901	8 mesi	5,2%



## Quöllfrisch hell

La Quöllfrisch hell si contraddistingue per le sue note fruttate, delicate e leggere. È prodotta con puro malto Pils e tre diversi tipi di luppolo provenienti da Stammheim e dall'Hallertau. La maturazione fino a tre mesi conferisce alla birra il suo carattere equilibrato.

**Tipologia:** birra lager, chiara **Grado alcolico:** 4,8% vol **Colore:** giallo intenso **Luppolo:** fiore di luppolo aromatico, sentori di paglia **Gusto:** corposo, fresco e fruttato, note marcate di lievito **Temperatura di servizio ottimale:** 4–6°C **Abbinamenti:** zuppe, piatti freddi, tartine, pasta, arrostiti speziati, piatti vegetariani, pollame, formaggi a pasta molle, dessert con frutta secca e mandorle **Etichetta:** Alfred Fischli, Appenzello **Dal:** 1992

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Quöllfrisch Lager hell (50 l)	Keg	RE 501	11649	7611889116497	5 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (20 l)	Container	RE 201	11650	7611889116503	5 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (20 l)	Partyfass	RE 201	11070	7611889110709	5 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (50 cl)	NRW RE	Cassa da 20	11609	7611889116091	8 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	11624	7611889116244	8 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 15	11188	7611889111881	8 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 10	11032	7611889110327	8 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (5 l)	Lattina PE	1x5 l	11015	7611889110150	5 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (50 cl)	Lattina PE	Conf. da 6	11068	7611889110686	10 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33 cl)	Lattina PE	Conf. da 8	11180	7611889111805	10 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33 cl)	Lattina PE	Conf. da 24	11080	7611889110808	10 mesi	4,8%



## Quöllfrisch hopfig-herb (bio)

La nostra «Quöllfrisch hopfig herb» combina varietà organiche selezionate di luppolo da aroma. Questa birra speciale a bassa fermentazione convince per via del suo sapore amaro e agrumato con delicate note di limone.

**Tipologia:** birra lager **Grado alcolico:** 5,0% vol **Colore:** giallo intenso **Luppolo:** Varietà di luppolo organico selezionato per l'aroma **Temperatura di servizio ottimale:** 5–7°C **Abbinamenti:** aperitivi, piatti freddi, tartine, arrostiti, zuppe e stufati, formaggi a pasta molle leggermente piccanti **Etichetta:** Martin Fuchs, Appenzello **Dal:** 2015

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Quöllfrisch hopfig-herb (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 6	12120	7611889121200	8 mesi	5,0%