



DAL 1846

*Birra*

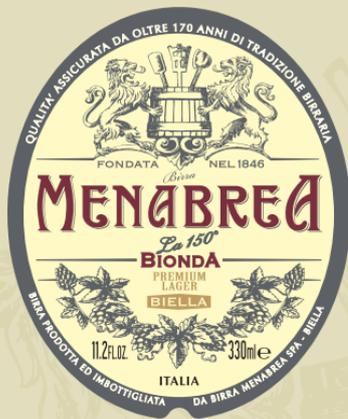
**MENABREA**

BIELLA



Le Nostre Birre - da oltre 170 anni una storia fatta di successi

## SCHEDA TECNICA



### DENOMINAZIONE

**MENABREA LA 150° BIONDA**

### DESCRIZIONE

**Colore:** paglierino.

**Corpo:** rotondo.

**Amaro:** moderato.

**Equilibrio gustativo:** notevole.

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager.

Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Alpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato.

### CONTIENE

Acqua, malto d'**orzo**, mais e luppoli.

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Malto d'**orzo**.

Si consiglia di consumare a temperatura intorno a 6/8 °C.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Estratto (°P)	11,2±0,4
Alcool (% Vol)	4,8±0,5
Valore energetico (Kcal/100 g)	38±3
Anidride carbonica fusto (g/l)	4,8±0,3
Anidride carbonica bottiglia (g/l)	5,5±0,3

### TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Evitare l'esposizione a fonti di calore, non esporre direttamente al sole e a temperatura inferiore a 5 °C.

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 15 mesi (bottiglie), 8 mesi (fusti in acciaio), 8 mesi (fusti in plastica) dalla data di produzione.



La birreria Licorne si trova a Saverne, Alsazia. Orgogliosa della sua città natale, la fabbrica di birra ha scelto un unicorno ("Licorne") come emblema per rappresentare la società. Sinonimo di purezza, la forza e l'indipendenza, l'unicorno è diventato l'emblema della città di Saverne nel 16° secolo. La leggenda vuole che l'unicorno abbia immerso il suo corno in acqua a Saverne e da allora l'acqua è chiara e pura, ideale per fare la birra. Fondata nel 18° secolo, la fabbrica di birra Licorne è un'azienda familiare il cui know-how è stata tramandata di

generazione in generazione. Era di proprietà di molteplici famiglie, il Ebeners, Schweickhardts, Gerber, Beckers e Weber. Nel 1845 dopo diversi anni nelle mani della famiglia Ebener, è stata rilevata dai Schweickhardts. A quel tempo la fabbrica di birra era un'edificio nel centro di Saverne. Nel 1900 i tre produttori di birra, Henri Schweickhardt, e i due figli diedero nuova vita all'azienda, le competenze della vecchia generazione e la motivazione delle nuove generazioni si sono riunite per sviluppare una fabbrica di birra di successo. I locali sono diventati troppo piccoli e la fabbrica di birra si è spostata in un nuovo sito in Rue de Dettwiller a Saverne, dove è ancora oggi. Nel 1911 è stata costruita una nuova sala di cottura. Nel corso del 20° secolo, la produzione è cresciuta ad un tasso costante, tranne durante gli anni della guerra. Nel 1989 La birreria è stata rilevata dal gruppo di birra tedesca Karlsberg, uno dei maggiori produttori di bevande in Europa. La fabbrica di birra è stata spinta sulla scena internazionale, ma ha mantenuto tutto il suo know-how specifico e la tradizione, ereditata da una lunga storia della birra francese e alsaziana. Nel 2007 la fabbrica di birra, precedentemente nota come la Brasserie de Saverne ora è diventata la Brasserie Licorne, prendendo in prestito l'emblema della città come un omaggio alle sue radici e decenni di storia locale.