

# MAXI



FINO AL  
31 LUGLIO  
2017

# A TUTTA BIRRA

PER OGNI 100 EURO DI SPESA AL BANCO  
SUI MARCHI SPONSOR RITIRI LA CARTOLINA E...

## VINCI SUBITO LE GRANDI BIRRE ITALIANE

Gioca, vinci e bevi. Responsabilmente.



Partecipa al concorso con i marchi aderenti all'iniziativa.

- |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Concorso "MAXI A TUTTA BIRRA" valido dal 01/01/17 al 31/07/17. Concorso a cartoline con cui partecipa. Il premio consiste in una birra. Regolamento disponibile in Italia e su [www.premiofindea.it](http://www.premiofindea.it). Montepremio: €5.881.271 euro (IVA esclusa).



La storia può nascondersi dentro un buon bicchiere di birra. Quale storia? Quella dell'Unità di Italia, saltellando fino al 1861. Allora, già da due anni circolava la birra Moretti, quella che oggi sorseggiamo in compagnia. Il papà di questa birra ultracentenaria è un distinto signore friulano: Luigi Moretti che nel 1859 aveva aperto a Udine la fabbrica di birra e ghiaccio.

A volte basta un tocco per rendere speciale qualcosa di buono. Il gusto inconfondibile di **Birra Moretti La Rossa** è ottenuto grazie a un "colpo di fuoco" a 105°C con cui i mastri birrai trasformano l'orzo puro in malto. Il risultato è il tipico colore brunito di questa birra e il suo gusto straordinariamente morbido e pieno con sentori di caramello e liquirizia.



Quando le tradizioni incontrano la qualità degli ingredienti, il risultato è sempre straordinario. I mastri birrai hanno creato **Birra Moretti La Bianca** nel rispetto dello stile Weiss, ma utilizzando malti 100% italiani: 50% malto d'orzo e 50% malto di frumento. Ne è nata una birra dal colore chiaro e naturalmente torbido, con un profumo fresco, ricco di note speziate e un retrogusto delicato ed elegante.



È uno straordinario viaggio alla riscoperta delle più genuine tradizioni gastronomiche del nostro Paese. Un lavoro che ha portato all'individuazione e al dosaggio degli ingredienti caratterizzanti: la mela renetta per **Birra Moretti alla Friulana**, il fiore di zagara per **Birra Moretti alla Siciliana**, il mirtillo della Val Sangone insieme al riso DOP Sant'Andrea per **Birra Moretti alla Piemontese** e l'orzo della Maremma per **Birra Moretti alla Toscana**, orzo e alloro per **Birra Moretti alla Lucana** e fico d'india e grano arso per **Birra Moretti alla Pugliese**. Il risultato è tutto da scoprire.

La missione dei Mastri Birrai Birra Moretti è l'eccellenza. Con questo obiettivo hanno creato Birra Moretti Selezione Riserva, tre ricette prodotte in Italia con standard qualitativi altissimi e ingredienti della tradizione agricola del nostro Paese. Il percorso di degustazione è un viaggio alla riscoperta di sapori genuini: dal gusto morbido di **Birra Moretti Lunga Maturazione** si passa alle note suadenti di **Birra Moretti Grand Cru**, per concludere con il carattere deciso e accattivante di **Birra Moretti Grani Antichi**.





Il 26 dicembre 1877 in Valganna vide la luce la prima "cotta" del Birrificio Angelo Poretti. È in quel momento che è iniziata la sua storia. Una storia che dura da più di 130 anni. Oggi come ieri quella passione autentica per il prodotto vive nella famiglia di birre del Birrificio Angelo Poretti caratterizzate dall'uso di differenti tipi di luppolo, aggiunti in diverse fasi del processo produttivo.

**4 luppoli Originale** è una birra chiara che si distingue per il suo gusto armonico e l'amaro moderato. È una birra di malto d'orzo ideale con primi piatti dal gusto rotondo e formaggi di media stagionatura.

**7 Luppoli Non Filtrata La Fiorita**, il carattere floreale e la fragrante luppolatura rendono questa birra dolcemente profumata e carica di aromi fruttati. Il suo non essere filtrata le dona una lieve opalescenza. Ideale da gustare come aperitivo e da accompagnare a dessert leggeri al gusto di vaniglia.



**9 Luppoli India Pale Ale** è una birra chiara dalla sorprendente ed esplosiva personalità caratterizzata da un bouquet speciale di luppoli. Il luppolo predominante è il Cascade, un luppolo americano dall'aroma floreale e agrumato. Adatta a tutti coloro che sono sempre alla ricerca di nuove avventure ed esperienze che lasciano il segno.

Un carattere vivace per una **9 Luppoli Belgian Blanche**, birra bianca di frumento ad alta fermentazione. A caratterizzarla è la sua speziatura unita ad un corpo morbido e avvolgente, frutto di una delicata luppolatura.

Birrificio Angelo Poretti **10 Luppoli Le Bollicine** nasce per celebrare la partecipazione a EXPO Milano 2015, come birra ufficiale di Padiglione Italia. Una birra unica nel suo genere, da apprezzare con il palato e con gli occhi. L'elegante design della bottiglia è frutto della creatività degli studenti del Politecnico di Milano, che hanno reinterpretato in chiave moderna i valori del marchio: qualità, innovazione e tradizione.

I Mastri Birrai rivisitano il concetto di Bollicine realizzando una birra rifermentata con lievito *Saccharomyces Bayanus*, tipicamente impiegato per la "spumantizzazione".



Nasce nel 1912, anno in cui Amsicora Capra apre il primo stabilimento Ichnusa a Cagliari. I mastri birrai dell'isola uniscono gli ingredienti di una ricetta antica, alle acque delle sorgenti sarde, creando così la **birra Ichnusa** che da oltre cent'anni rafforza il carattere di un'amicizia senza tempo.

Gusto equilibrato, colore molto chiaro, profumo discreto e una nota piacevolmente amara che le conferisce il giusto carattere. Dissetante e moderatamente frizzante, lascia in bocca un leggero e piacevole sentore di luppolo.



# PARTECIPARE AL CONCORSO È FACILE!



Ogni **100 euro di spesa al banco\*** sui marchi sponsor, ricevi subito **una cartolina!**

Gratta la parte argentata, scopri il codice e invia un **SMS\*\*** al numero **320 20 43 272**



Scrivi **"codice + il tuo codice cliente"** separati da un asterisco (es.: codice cartolina AA00121 codice cliente 498 = digitare: AA00121\*498) riceverai subito un **messaggio per sapere se hai vinto!**



Concorso valido dal 01/07/17 al 31/07/17 sull'acquisto dei marchi aderenti all'iniziativa. Conserva le cartoline con cui partecipi, ti verranno richieste in caso di vincita. Regolamento completo disponibile in filiale e su [www.promofindea.it](http://www.promofindea.it) Montepremi: 65.881,20 euro (IVA esclusa)

\*Al netto di iva, al netto di sconti.  
\*\*Costo sms a carico del partecipante secondo il piano tariffario del proprio operatore.

## Partecipa al concorso con i marchi aderenti all'iniziativa.

