

**Birrificio Angelo Poretti presenta la nuova stagionale  
"7 luppoli Non filtrata Ambrata", birra ufficiale di Eurochocolate 2012**

*A Perugia, la nuova birra invernale sarà accompagnata dal  
cioccolatino al luppolo firmato dal mastro cioccolataio Denis Buosi*

Milano, 4 ottobre 2012. [Birrificio Angelo Poretti](#) brinda alla nuova stagione invernale regalando agli amanti della birra di qualità la "**7 luppoli Non filtrata Ambrata**". Si rinnova quindi l'appuntamento fisso con l'unicità di gusto delle sue stagionali che lo storico birrificio della Valganna riserva ai suoi affezionati.

La nuova stagionale in edizione limitata nasce dall'incontro di 7 ricercate varietà di luppolo e sarà presentata in anteprima ad [Eurochocolate 2012](#) abbinata ad un'altra speciale novità: i **cioccolatini aromatizzati al luppolo** firmati [Denis Buosi](#).

Giunta alla sua seconda edizione dopo il grande apprezzamento riscosso l'inverno scorso, la "**7 luppoli Non filtrata Ambrata**" quest'anno fa infatti la sua prima apparizione in pubblico nella cornice d'eccezione di [Eurochocolate 2012](#) il festival del cioccolato più famoso d'Europa. L'eccellente qualità artigianale e il gusto unico della migliore tradizione birraria italiana si accostano così al cibo degli dèi, inaugurando un matrimonio audace e dando vita ad una sperimentazione di abbinamenti di gusto che apre nuovi orizzonti: la **birra accanto e nel cuore del cioccolato**.

A siglare in modo ufficiale questo matrimonio sarà il **cioccolatino artigianale aromatizzato al luppolo** che nasce dall'unione tra il sapere e l'esperienza di [Birrificio Angelo Poretti](#) e della prestigiosa e storica **pasticceria Denis Buosi** di Varese: il connubio armonico tra il gusto sottile e persistente del cioccolato fondente e la ricchezza delle note del luppolo dà vita ad un cioccolatino dall'aroma intenso e leggermente fruttato.

La "**7 luppoli Non filtrata Ambrata**", il cioccolatino al luppolo e tutti gli speciali abbinamenti potranno essere gustati nel corso della kermesse di Perugia, dal 19 al 28 ottobre. In quest'occasione, gli amanti delle sperimentazioni di gusto potranno fare la loro esperienza con queste novità e, in più, essere accompagnati dai racconti e dai suggerimenti del beer expert di Carlsberg Italia e del Chocolate Tester Ufficiale di Eurochocolate che saranno pronti a svelare i segreti e i retroscena di questa originale unione.

"**7 luppoli Non filtrata Ambrata**" del [Birrificio Angelo Poretti](#) è una birra corposa che nasce da una speciale ricetta che utilizza 7 differenti varietà di luppolo

e che, in fase di produzione, **non subisce il processo di filtratura**, conservando così tutta la ricchezza e il gusto unico e pieno della cotta. Per le sue proprietà organolettiche, la sua sofisticata luppolatura e il suo grado alcolico importante (7,0% alc. vol), la nuova stagionale di **Birrificio Angelo Poretti** si sposa infatti alla perfezione con i dolci al cioccolato. Secondo i consigli degli chef della **Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA**, infatti, la birra può divenire compagna di abbinamenti eleganti e inediti così come ingrediente innovativo di piatti al cioccolato. Ma non solo. La versatilità della sua natura le permette di andare oltre il "matrimonio dolce" e di accostarsi al meglio anche a piatti salati, in primis carni stufate e in umido.

La birra invernale di **Birrificio Angelo Poretti** si distingue quindi per essere innovativa nell'arte del gusto e al contempo legata alla tradizione. "**7 luppoli Non filtrata Ambrata**" è infatti il risultato di nuove sperimentazioni, ma anche l'evoluzione di un percorso iniziato dal fondatore Angelo Poretti quando decise di volersi distinguere, per qualità e innovazione, producendo a fine '800 la birra "in stile Vienna" (una birra completamente nuova e "di rottura" rispetto alle esistenti "pils" di stampo ceco e "monaco" di stampo bavarese).

L'esperienza di degustazione della "7 luppoli Non filtrata Ambrata" (in bottiglia e alla spina con DraughtMaster Modular20) potrà poi continuare dopo Eurochocolate nei punti vendita del canale Horeca e nei punti vendita Eataly mentre l'originale cioccolatino al luppolo sarà disponibile in esclusiva nelle pasticcerie Buosi .

*Carlsberg entra nella storia **della birra italiana** quando, nel **1975**, sigla un accordo con uno dei maggiori produttori nazionali, **Industrie Poretti**, per la produzione e commercializzazione dei due marchi Tuborg e Carlsberg (storiche aziende danesi che si fondono nel 1970). Negli anni il gruppo Carlsberg acquisì quote dell'azienda Poretti sino ad arrivare al 1998 quando il nome del gruppo italiano fu cambiato in **Carlsberg Italia** e nel 2002 divenne di proprietà totalmente danese. Nel rispetto dei valori di Angelo Poretti e delle "Golden Words" (la filosofia del fondatore J.C. Jacobsen) incise nel 1882 sul Dipylon Gate all'entrata di Carlsberg a Copenaghen, Carlsberg Italia oggi produce e commercializza oltre 1 milione di ettolitri di birra a marchi Carlsberg, Carlsberg Elephant, Carlsberg Special Brew, Tuborg, Tuborg Light, Corona-Extra, Birrificio Angelo Poretti (Tre Luppoli, Originale, Bock Chiara, Bock Rossa, Non Filtrata 7 luppoli Ambrata e Summer Cascade), Kronenbourg 1664, Grimbergen, Holsten, Tucher, Negra Modelo, Modelo Especial, Feldschlösschen.*

*Nel 2011 Carlsberg Italia ha avviato una rivoluzione nel mercato della birra, sviluppando e lanciando DraughtMaster™ Modular 20, il nuovo sistema di spillatura che utilizza i fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO<sub>2</sub> aggiunta. Questo nuovo sistema di spillatura permette di offrire al consumatore una birra di estrema qualità e di ridurre contemporaneamente l'impatto ambientale durante le fasi di infustamento, distribuzione e consumo presso il punto vendita.*

[www.birrificioporetti.it](http://www.birrificioporetti.it) - [www.carlsbergitalia.it](http://www.carlsbergitalia.it)

[www.drinkdifferent.net](http://www.drinkdifferent.net) - **Twitter:** @IDrinkDifferent



*Carlsberg Italia invita tutti i suoi consumatori a bere responsabilmente e a visionare il sito*  
[www.beviresponsabile.it](http://www.beviresponsabile.it)

**Per informazioni:**

**Edelman**

Rossella Camaggio +39 (0)2 631116228 – [rossella.camaggio@edelman.com](mailto:rossella.camaggio@edelman.com)  
Valentina Serio + 39 (02) 63116234 [valentina.serio@edelman.com](mailto:valentina.serio@edelman.com)

**Carlsberg Italia**

Laura Marchini +39 (0)2 93536940 – [laura.marchini@carlsberg.it](mailto:laura.marchini@carlsberg.it)