

PRODOTTI KALABRA

LINEA BIRRE

BLANCHE

La Kalabra Blanche è una birra ad alta fermentazione, d'ispirazione belga, prodotta con metodo artigianale: non filtrata, non pastorizzata, priva di additivi, naturale al 100%. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinare il gusto e l'aroma. Questa birra, particolarmente dissetante, presenta un aroma caratterizzato da un fresco bouquet speziato ed agrumato, di coriandolo e scorza d'arancia.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, primi piatti delicati, verdure, risotti bianchi, primi di pesce, carni bianche, formaggi freschi, dessert agli agrumi.

Formato 33 cl

NEW IPA

La Kalabra NEW IPA è una birra ambrata velata/torbida. Come da stile, con schiuma fine e densa. Prodotta con metodo artigianale. Aroma incredibilmente fruttato con note di frutta tropicale, agrumi, limone, lime, papaya, mela, e pepe verde. Prodotta con orzo, frumento e avena, presenta un corpo ben strutturato, con note dolci presto seguite da un amaro presente ma non eccessivo, che dona equilibrio.

Abbinamenti consigliati:

Fritture di paranza, carni alla griglia e cibi esotici.

Formato 33 cl

APA

La Kalabra Apa è una birra ad alta fermentazione, ispirata alla reinassance, birra americana, prodotta con metodo artigianale. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinare il gusto e l'aroma. Di colore ambrato, leggermente opalescente, è caratterizzata da una piacevole complessità aromatica conferitale dalle fresche note erbacee.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, primi piatti delicati, verdure, risotti bianchi, primi di pesce, carni bianche, formaggi freschi, dessert agli agrumi.

Formato 33 cl

BLONDE

La Kalabra Blonde è una birra ad alta fermentazione di ispirazione belga, prodotta con metodo artigianale. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia, per affinarne gusto e aroma. Colore dorato, schiuma cremosa e persistente, gusto rotondo con lievi note speziate e con un leggero sentore amaro (dato dal luppolo) nel finale.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, primi piatti delicati, verdure, risotti bianchi, primi di pesce, carni bianche, formaggi freschi, dessert agli agrumi.

Formato 33 cl

BLACK IPA

La Kalabra Black Ipa è una birra ad alta fermentazione, ispirata alle Cascadian Dark Ale americane, prodotta con metodo artigianale. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinare il gusto e l'aroma. Dal corpo medio e vellutato emergono note tostate e sentori di liquirizia a cui segue un finale secco ed un avvolgente retrogusto amaro.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, salumi e formaggi, barbecue di carne e di pesce, dessert, ottima se abbinata a se stessa!

Formato 33 cl

HONEY

La Kalabra HONEY è una birra dal colore biondo carico con venature arancioni, dalla schiuma fine e aderente. Al naso si avvertono sentori di frutta esotica, uva spina e un finissimo sentore di miele. In bocca è corposa e lascia spazio a tutti i sentori avvertiti al naso. Le note dolci donate dai malti e dal miele vengono equilibrate dalle note amaricanti donate dai luppoli del pacifico.

Abbinamenti consigliati:

Fritture, salumi, carni alla griglia e formaggi stagionati.

Formato 33 cl

BERGAMOTTO

La Kalabra Blanche al Bergamotto è una birra ad alta fermentazione, d'ispirazione belga, prodotta con metodo artigianale. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinare il gusto e l'aroma. Presenta una schiuma bianca cremosa e persistente. Caratterizzata da un fresco bouquet speziato ed agrumato, di coriandolo e scorza di bergamotto.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, primi piatti delicati, verdure, risotti bianchi, primi di pesce, carni bianche, formaggi freschi, dessert agli agrumi.

Formato 33 cl

IMPERIAL

La Kalabra IMPERIAL IPA è una birra a tutto luppolo. Di colore biondo con venature arancio, offre schiuma pannosa e densa. Il profumo è una ventata di luppolo fresco, usato in grandi quantità da aroma e anche in un lungo e abbondante dry-hopping. Al naso si avvertono sentori di agrumi (pompelmo, mandarino), frutta esotica e resine. In bocca è corposa, e le note mielate dei malti sono in perfetto equilibrio con quelle amare e luppolate dei luppoli USA.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, primi piatti delicati, verdure, risotti bianchi, primi di pesce, carni bianche, formaggi freschi, dessert agli agrumi.

Formato 33 cl

IPA

La Kalabra IPA è una birra decisamente luppolata ed amara, moderatamente forte e prodotta con metodo artigianale: non filtrata, non pastorizzata, priva di additivi e naturale al 100%. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per raffinare il gusto e l'aroma. Di colore giallo oro, possiede un'aroma deciso di luppoli americani e di note agrumate; possiede note floreali e balsamiche con punte di resine e spezie.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, pizza gourmet, baccalà, ottima se abbinata a se stessa!

Formato 33 cl

LINEA PREMIUM

AMARO

La collaborazione tra Birra Kalabra e Distilleria Beccaris ha dato vita a questo amaro unico nel suo genere.

L'amaro è ottenuto attraverso la sapiente miscelazione del distillato di birra "Beer Soul" ed infusi di botaniche, luppoli americani e liquirizia di Calabria bio.

Venduto in elegante astuccio, brandizzato Kalabra.

Alc. 25%

Formato 70 cl.

ASTUCCIO DI APA

La Kalabra Apa è una birra ad alta fermentazione, ispirata alla reinassance, birra americana, prodotta con metodo artigianale. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinare il gusto e l'aroma. Di colore ambrato, leggermente opalescente, è caratterizzata da una piacevole complessità aromatica conferitale dalle fresche note erbacee.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, primi piatti delicati, verdure, risotti bianchi, primi di pesce, carni bianche, formaggi freschi, dessert agli agrumi.

Formato 75 cl.

Venduta in astuccio brandizzato Kalabra. Ottima idea regalo.

ASTUCCIO DI BERGAMOTTO

La Kalabra Blanche al Bergamotto è una birra ad alta fermentazione, d'ispirazione belga, prodotta con metodo artigianale. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinare il gusto e l'aroma. Presenta una schiuma bianca cremosa e persistente. Caratterizzata da un fresco bouquet speziato ed agrumato, di coriandolo e scorza di bergamotto.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, primi piatti delicati, verdure, risotti bianchi, primi di pesce, carni bianche, formaggi freschi, dessert agli agrumi.

Formato 75 cl

Venduta in astuccio brandizzato Kalabra. Ottima idea regalo.

ASTUCCIO DI BLONDE

La Kalabra Blonde è una birra ad alta fermentazione di ispirazione belga, prodotta con metodo artigianale. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia, per affinarne gusto e aroma. Colore dorato, schiuma cremosa e persistente, gusto rotondo con lievi note speziate e con un leggero sentore amaro (dato dal luppolo) nel finale.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, primi piatti delicati, verdure, risotti bianchi, primi di pesce, carni bianche, formaggi freschi, dessert agli agrumi.

Formato 75 cl

Venduta in astuccio brandizzato Kalabra. Ottima idea regalo.

GIFT BOX 33 CL

Confezione regalo costituita da quattro bottiglie di Birra Kalabra nel formato da 33 cl. In omaggio due sestriere.

Le ricette saranno selezionate secondo la disponibilità.

GIFT BOX 75 CL

Confezione regalo costituita da due bottiglie di Birra Kalabra nel formato da 75 cl. In omaggio due sestriere.

Le ricette saranno selezionate secondo la disponibilità.

MAGNUM

Bottiglia Magnum contenente due litri di Kalabra Blonde.

La Kalabra Blonde è una birra ad alta fermentazione di ispirazione belga, prodotta con metodo artigianale. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia, per affinarne gusto e aroma. Colore dorato, schiuma cremosa e persistente, gusto rotondo con lievi note speziate e con un leggero sentore amaro (dato dal luppolo) nel finale.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, primi piatti delicati, verdure, risotti bianchi, primi di pesce, carni bianche, formaggi freschi, dessert agli agrumi.

Formato 200 cl

Bottiglia da collezione, con tappo meccanico, che la rende riutilizzabile.

PANETTONE ARTIGIANALE

Panettone artigianale da 750 gr al gusto di BIRRA KALABRA AL BERGAMOTTO. Con all'interno cubetti di bergamotto candito e glassa al cioccolato bianco.