



N'artigiana

Veracemente Napoletana

*Unico per Natura
Universale per Vocazione!*



N'artigiana è un omaggio all'artigianalità, all'arte del saper fare, con il cuore e la passione. Si ispira alla precisione e al lavoro certosino degli **artigiani napoletani**, ancora oggi capaci di incantare il mondo intero con i loro piccoli e grandi capolavori. Una storia che sfida i secoli, che non conosce tramonto. **Dall'arte presepiale di San Gregorio Armeno alla tradizione orafa del Borgo Orefici, passando per i liutai del Centro Storico, fino agli artigiani del corallo di Torre del Greco**, la storia di Napoli si intreccia a stretto filo con quella delle botteghe, dei legami familiari, delle artigianali tradizioni locali.





Una storia di eccellenze che oggi viene celebrata con la linea N'artigiana.

Proprio come gli artigiani, prepariamo le nostre birre con passione e dedizione, attenti ai dettagli e ai processi di lavorazione, per far sì che il risultato sia sempre un prodotto artigianale, genuino, costante e qualitativamente impeccabile...

N'artigiana, è una dichiarazione d'amore per la propria terra e per quei valori che rendono Napoli, una città universale.

N'artigiana, veracemente Napoletana... dal sapore universale!



N'artigiana

Veracemente Napoletana

ORO

"pura delicatezza fatta birra."



INGREDIENTI
puro malto
d'orzo, acqua,
luppolo e lievito



STILE BIRRAIO
lager



FERMENTAZIONE
bassa



EBC 10



GRADO ALCOLICO
4,8% VOL.



AMARO IBU
23



GRADO PLATO
11,10°



TEMP. DI SERVIZIO
6-7°

ANALISI SENSORIALE



Colore oro brillante
Schiuma bianca e compatta



Delicato aroma floreale
Oli essenziali di luppolo



Gusto equilibrato
Leggera amarezza



Sono la compagnia ideale in ogni momento della giornata, per un aperitivo, un pranzo o una cena. Perfetta per i sapori decisi della cucina napoletana ed insuperabile se accostata a pizza, pesce e carni bianche.

FORMATI DISPONIBILI



20lt
Fusti in PET
o acciaio



33cl
66cl

prodotta con metodo artigianale



birrificioartigianalenapoletano.it





N'artigiana
Veracemente Napoletana

DOPPIO MALTO

"unica nella sua raffinatezza."



INGREDIENTI
malto d'orzo
acqua, luppolo
e lievito



STILE BIRRAIO
strong ale



FERMENTAZIONE
alta



EBC 14



GRADO ALCOLICO
7,0% VOL.



AMARO IBU
20



GRADO PLATO
16°



TEMP. DI SERVIZIO
7 - 10°

ANALISI SENSORIALE



Color oro antico
Schiuma bianca e compatta



Esplosione di aromi, note fruttate
di mela verde e di erbe officinali



Corposa
Retrogusto equilibrato



Gusto morbido e fresco, la mia accattivante persistenza regala un finale sensazionale. Corposa e dal carattere raffinato, sono impeccabile se abbinata a pizze gourmet, pesce o carni rosse.

FORMATI DISPONIBILI



20lt
Fusti in PET
o acciaio



33cl
66cl

prodotta con metodo artigianale



birrificioartigianalenapoletano.it



COM
all'or

N'art

Veracemente Napoletana

macinatura



ammestamento



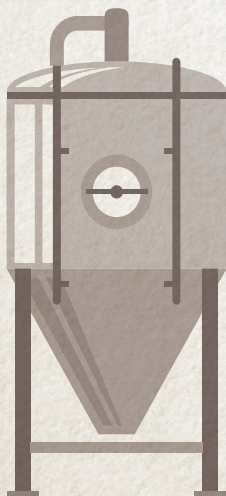
filtra



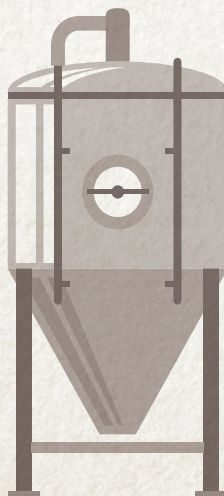
dall' unione di malto
e acqua nasce il mosto

separazione
dalle

fermentazione



maturazione

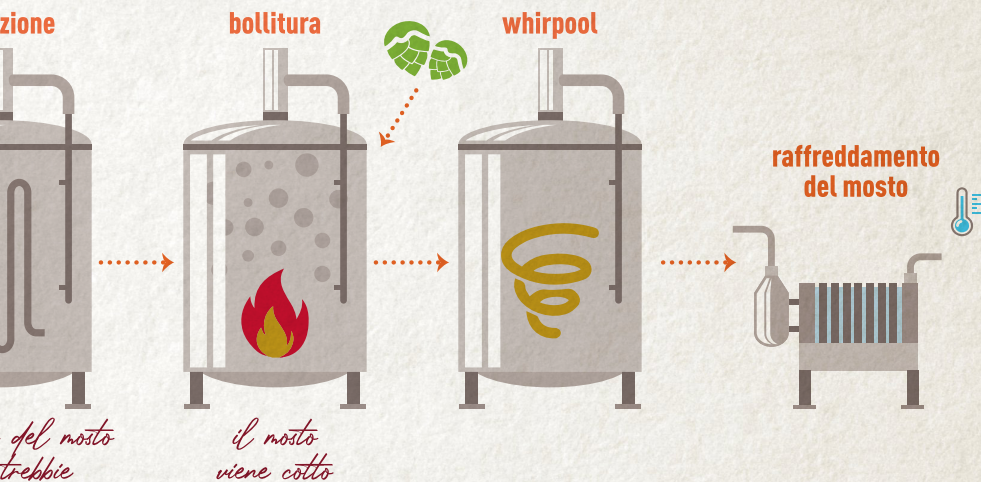


da mosto a birra

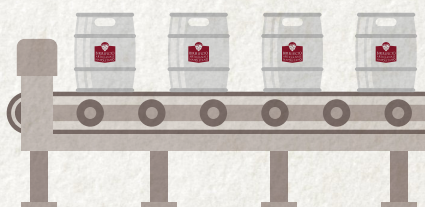
è pronta!



E NASCE ombra del Vesuvio artigiana



infustamento (PET e Acciaio)



imbottigliamento





N'artigiana

Veracemente Napoletana

AMBRATA

"mai assaporata birra più compatta."



INGREDIENTI
malto d'orzo
acqua, luppolo
e lievito



STILE BIRRAIO
pale ale



FERMENTAZIONE
alta



EBC 20



GRADO ALCOLICO
5,8% VOL.



AMARO IBU
20



GRADO PLATO
13°



TEMP. DI SERVIZIO
10 - 12°

ANALISI SENSORIALE



Colore ambrato e luminoso
Schiuma bianca e compatta



Iniziali note maltate
Profumi di vaniglia e chiodi di garofano



Sapore deciso
Finale dissetante e speziato



Per il mio bouquet avvolgente, sono perfetta con primi piatti strutturati come pasta e patate o pasta e fagioli, ma anche con secondi complessi come pollo o coniglio.

FORMATI DISPONIBILI



20lt
Fusti in PET
o acciaio



33cl
66cl

prodotta con metodo artigianale



birrificioartigianalenapoletano.it





N'artigiana

Veracemente Napoletana

ROSSA

"impossibile non farsi coinvolgere."



INGREDIENTI
malto d'orzo
acqua, luppolo
e lievito



STILE BIRRAIO
lager



FERMENTAZIONE
bassa



EBC 35



GRADO ALCOLICO
5,0% VOL.



AMARO IBU
24



GRADO PLATO
11,4°



TEMP. DI SERVIZIO
12 - 14°

ANALISI SENSORIALE



Colore bruno con riflessi rubino
Schiuma bianca e compatta



Iniziali note fruttate
Caldo aroma di malto e caramello



Sapore intenso
Finale coinvolgente



Pensata per i veri intenditori, non sono una rossa come le altre. Intensa e dal gusto autentico, sono ideale per primi piatti a base di carne come il ragù, ma anche per carni complesse come porchetta e bistecca alla fiorentina.

FORMATI DISPONIBILI



20lt
Fusti in PET
o acciaio



33cl
66cl

prodotta con metodo artigianale



birrificioartigianalenapoletano.it



la prima Birra prodotta con il Sole di Napoli

Il Birrificio può contare su di **un impianto di produzione all'avanguardia con tecnologie 4.0**, perfettamente interconnesse tra loro, in grado di garantire un costante controllo della qualità lungo l'intero ciclo di lavorazione e la persistenza del gusto delle birre nel tempo, preservandone le proprietà organolettiche.



Un **impianto fotovoltaico di 150 Kw/h** che rende l'intera produzione sostenibile e ad impatto zero, e un'area esterna dedicata al trattamento e sanificazione delle acque reflue. Le acque in entrata vengono trattate mediante **impianti di osmosi** che consentono di abbattere la conducibilità e la durezza, eliminando eventuali contaminanti e migliorandone le caratteristiche necessarie per le lavorazioni.

alla ricerca dell' 'eccellenza.

Il Birrificio Artigianale Napoletano è il primo birrificio della città di Napoli con un impianto di produzione proprio ed un **laboratorio interno**, dedicato al controllo e all'analisi delle proprietà chimico-fisiche e microbiologiche dei propri prodotti.



Dalla scelta del mastice per i nostri tappi in **Oxygen Scavenger** al colore e forma della bottiglia, dai controlli microbiologici in laboratorio al confezionamento, tutta la produzione è volta a **ridurre a zero il rischio di ossidazione e contaminazione** delle nostre birre. **Nel completo rispetto dell'ambiente e del consumatore.**



Birrificio Artigianale Napoletano

Top Distribuzione S.r.l. Trav. Rondinella via Argine - 80147 Napoli

www.birrificioartigianalenapoletano.it

