

Partners



N'artigiana

Veracemente Napoletana



ANTONIO & ANTONIO



PIZZERIA NENNELLA 1930



STARITA A MATERDEI



PIZZERIA GORIZIA



PIZZERIA VESI



PIZZERIA DI NAPOLI



SALE E PEPE



PALAZZO PETRUCCI



PIZZERIA SAN CARLO 17



ERRICO PORZIO



PIZZERIA DI MATTEO



ELETTROFORNO

LA PRIMA BIRRA PRODOTTA CON IL SOLE DI NAPOLI



Birificio Artigianale Napoletano

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

www.birificioartigianalenapoletano.it





*"pura delicatezza
fatta birra"*



STILE BIRRAIO
lager

FERMENTAZIONE
bassa

GRADO ALCOLICO
4,8% VOL.

TEMP. DI SERVIZIO
6 - 7°

FORMATI DISPONIBILI
20lt 33cl
Fusti in PET o acciaio 66cl



*"mai assaporata
birra più compatta"*



STILE BIRRAIO
pale ale

FERMENTAZIONE
alta

GRADO ALCOLICO
5,8% VOL.

TEMP. DI SERVIZIO
10 - 12°

FORMATI DISPONIBILI
20lt 33cl
Fusti in PET o acciaio 66cl



*"impossibile non
farsi coinvolgere"*



STILE BIRRAIO
lager

FERMENTAZIONE
bassa

GRADO ALCOLICO
5,0% VOL.

TEMP. DI SERVIZIO
12 - 14°

FORMATI DISPONIBILI
20lt 33cl
Fusti in PET o acciaio 66cl



*"unica nella
sua raffinatezza"*



STILE BIRRAIO
strong ale

FERMENTAZIONE
alta

GRADO ALCOLICO
7,0% VOL.

TEMP. DI SERVIZIO
7 - 10°

FORMATI DISPONIBILI
20lt 33cl
Fusti in PET o acciaio 66cl

Il nostro logo



SOLE

Fonte necessaria
per la produzione
delle nostre birre.



VESUVIO

Simbolo identificativo
di Napoli, sfondo del
luogo di produzione.



LUPPOLO

Principale materia
prima per la produzione
di birra.

I nostri valori

ARTIGIANALITÀ



Siamo **attenti** ai dettagli.
Scegliamo con cure le
materie prime.
Lavoriamo con passione
e dedizione.

INNOVAZIONE



Guardiamo al futuro con
ambizione e personalità.
Predisponiamo di un
impianto all'avanguardia
con tecnologie 4.0.

SOSTENIBILITÀ



Tuteliamo l'ambiente e
la salute del consumatore.
Utilizziamo fonti di energia
rinnovabile.

TRADIZIONE



Esaltiamo le bellezze della
nostra terra e ne
Conserviamo le radici.
Siamo legati agli usi e alle
sue antiche tradizioni.