

*la prima Birra prodotta
con il Sole di Napoli*

*alla continua
ricerca dell' eccellenza.*

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.



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 l'analisi delle proprietà chimico-fisiche e microbiologiche dei propri prodotti. Dal 2021 è stato aggiunto anche un propagatore di lieviti.



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.

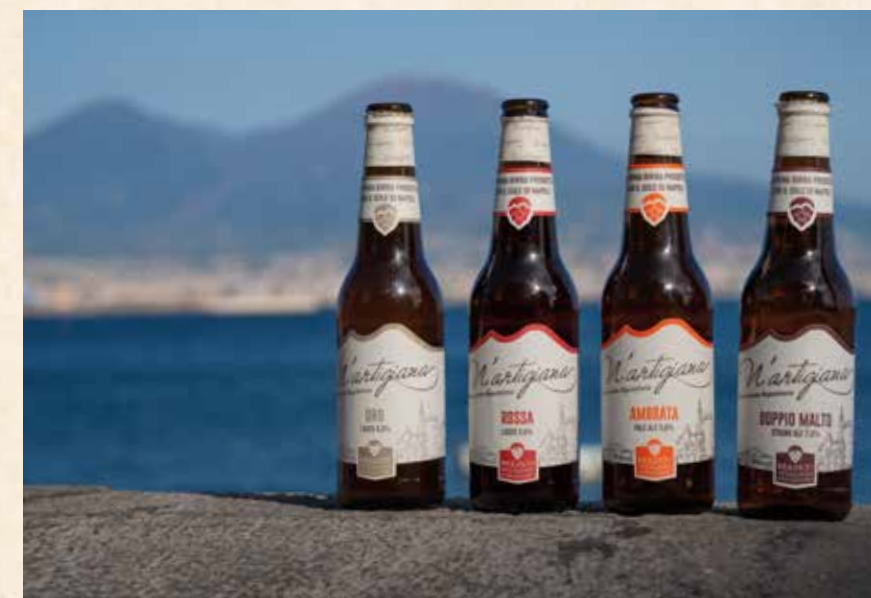


Dalla scelta del mastice per i nostri tappi in **Oxygen Scavenger** al colore e forma della bottiglia, dai controlli microbiologici in laboratorio al confezionamento, tutta la produzione è volta a **ridurre a zero il rischio di ossidazione e contaminazione** delle nostre birre. **Nel completo rispetto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

N'artigiana
Veracemente Napoletana

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



Birrificio Artigianale Napoletano
Top Distribuzione S.r.l. Trav. Rondinella via Argine - 80147 Napoli
www.birrificioartigianalenapoletano.it



N'artigiana
Veracemente Napoletana

*Unica per natura
Universale per vocazione*



ORO

pura delicatezza fatta birra



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



prodotta con metodo artigianale

birrificioartigianalenapoletano.it

ROSSA

impossibile non farsi coinvolgere



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



prodotta con metodo artigianale

birrificioartigianalenapoletano.it

AMBRATA

mai assaporata birra più compatta



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



prodotta con metodo artigianale

birrificioartigianalenapoletano.it

DOPPIO MALTO

unica nella sua raffinatezza



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



prodotta con metodo artigianale

birrificioartigianalenapoletano.it

SENZA GLUTINE

naturalmente fragrante



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



prodotta con metodo artigianale

birrificioartigianalenapoletano.it