

Alcuni nostri partners



VINCENZO
CAPUANO



PIZZERIA
STARITA



PIZZERIA
ERRICO PORZIO



TRATTORIA
DA NENNELLA



ANTICA PIZZERIA
PORT'ALBA



PIZZERIA
ANTONIO & ANTONIO



RISTORANTE
ZI TERESA



RISTORANTE
TRANSATLANTICO



PIZZERIA
ANGELO PEZZELLA



PIZZERIA
GORIZIA



PIZZERIA
DI MATTEO



RISTOPUB
SALE & PEPE



ELETTROFORNO



PIZZERIA
LAEZZA



PIZZERIA
DON RAFFAELE



PIZZERIA
P



N'artigiana

Veracemente Napoletana

LA PRIMA BIRRA PRODOTTA CON IL SOLE DI NAPOLI





"pura delicatezza
fatta birra"



ORO

LAGER bassa fermentazione
4,8% vol.

- Colore oro brillante
- Delicato aroma floreale
- Equilibrato, leggera amarezza



"impossibile non
farsi coinvolgere"



ROSSA

LAGER bassa fermentazione
5,0% vol.

- Colore bruno con riflessi rubino
- Caldo aroma di malto e caramello
- Sapore intenso, finale coinvolgente



Il nostro logo



SOLE

Fonte utilizzata
per la produzione
delle nostre birre.



VESUVIO

Simbolo identificativo
di Napoli che fa da
sfondo al nostro birraio.



LUPPOLO

Principale materia
prima e simbolo iconico
della produzione di birra.



"mai assaporata
birra più compatta"



AMBRATA

PALE ALE alta fermentazione
5,8% vol.

- Colore ambrato e luminoso
- Vaniglia e chiodi di garofano
- Finale dissetante e speziato



"garantita dal
magrchio
Spiga Barrata"



SENZA GLUTINE

LAGER bassa fermentazione
4,8% vol.

- Colore oro brillante
- Delicato aroma floreale
- Equilibrato, leggera amarezza



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.



"unica nella
sua raffinatezza"



DOPPIO MALTO

STRONG ALE alta fermentazione
7,0% vol.

- Color oro antico
- Esplosione di aromi, note fruttate
- Corposa, retrogusto equilibrato



"Fresca per natura"



BIANCA

BLANCHE alta fermentazione
4,5% vol.

- Colore dorato
- Aromi fruttati, di agrumi e cereali
- Rinfrescante, finemente acidula

