

## 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 birraificio.



### 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

