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



ris topub
Sale & pepe



elettroforno



DIEGO
VITAGLIANO



PIZZERIA
DON RAFFAELE



PIZZERIA
P

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

BIRRIFICIO
ARTIGIANALE
NAPOLETANO

N'artigiana

Veracemente Napoletana

LA PRIMA BIRRA PRODOTTA CON IL SOLE DI NAPOLI





"Pure delicacy crafted into beer"

EBC 10

ORO

LAGER bassa fermentazione

4,8% vol.

- Colore oro brillante
  Bright gold color
- Delicato aroma floreale
  Delicate floral aroma
- Equilibrato, leggera amarezza
  Balanced taste, slight bitterness

20lt Fusti in acciaio

33cl 66cl



"Impossible not to get involved"

EBC 35

ROSSA

LAGER bassa fermentazione

5,0% vol.

- Colore bruno con riflessi rubino
  Brown color with ruby reflections
- Caldo aroma di malto e caramello
  Warm aroma of malt and caramel
- Sapore intenso, finale coinvolgente
  Intense flavor, captivating finish

20lt Fusti in PET

33cl 66cl



"Never tasted a more compact beer"

EBC 20

AMBRATA

PALE ALE alta fermentazione

5,8% vol.

- Colore ambrato e luminoso
  Bright amber color
- Vaniglia e chiodi di garofano
  Aromas of vanilla and cloves
- Finale dissetante e speziato
  Thirst-quenching and spicy finish

20lt Fusti in PET

33cl 66cl



"Fresh by nature"

EBC 6

BIANCA

BLANCHE alta fermentazione

4,5% vol.

- Colore dorato
  Golden color
- Aromi fruttati, di agrumi e cereali
  Fruity, citrus and cereal aromas
- Rinfrescante, finemente acidula
  Refreshing, finely acidic

20lt Fusti in PET

33cl



"Unique in its refinement"

EBC 14

DOPPIO MALTO

STRONG ALE alta fermentazione

7,0% vol.

- Color oro antico
  Antique gold color
- Esplosione di aromi, note fruttate
  Explosion of aromas, fruity notes
- Corposa, retrogusto equilibrato
  Full-bodied, balanced aftertaste

20lt Fusti in PET

33cl 66cl



"Guaranteed by the Spiga Barrata mark"

EBC 10

SENZA GLUTINE

LAGER bassa fermentazione

4,8% vol.

- Colore oro brillante
  Bright gold color
- Delicato aroma floreale
  Delicate floral aroma
- Equilibrato, leggera amarezza
  Balanced taste, slight bitterness

33cl

"For every occasion"

EBC 6

ANALCOLICA

ALE alta fermentazione

<0,5% vol.

- Colore dorato
  Golden color
- Aromi fruttati, di agrumi e cereali
  Fruity, citrus and cereal aromas
- Rinfrescante, finemente acidula
  Refreshing, finely acidic

33cl

Our Logo

SOLE

Fonte utilizzata per la produzione delle nostre birre.

VESUVIUS

An iconic symbol of Naples serving as the backdrop to our brewery.

HOPS

The main raw material and an iconic symbol of beer production.

Our Values

CRAFTSMANSHIP

We pay attention to detail.
We carefully select raw materials and work with passion and dedication.

INNOVATION

We look to the future with ambition and character. Our facility features state-of-the-art 4.0 technologies.

SUSTAINABILITY

We care for the environment and the health of consumers.
We use renewable energy sources.

TRADITION

We celebrate the beauty of our land and preserve its roots.
We are deeply connected to its customs and ancient traditions.











