



MOSTOITALIANO

LISTINO PREZZI





SIAMO IL PRIMO BIRRIFICIO
AD UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE
INGREDIENTI ITALIANI.

IL LUPPOLO, L'ORZO, INSIEME ALL'AVENA
E AL FRUMENTO PER LE BIRRE SPECIALI,
SONO TUTTI DI PRODUZIONE PROPRIA.

SEGUIAMO CON ATTENZIONE E PASSIONE
L'INTERA FILIERA, DAL CAMPO AL
BOCCALE, PER PORTARVI UN PRODOTTO
UNICO, ESPRESSIONE DEL TERRITORIO.

IL BIRRIFICIO È IMMERSO NELLA RISERVA
NATURALE DI DECIMA MALAFEDE,
AFFACCIA SUL NOSTRO LUPPOLETO
E SUI CAMPI D'ORZO.

I NOSTRI INGREDIENTI

Siamo il primo birrifico in Italia ad utilizzare ingredienti al 100% italiani e di produzione propria. Gestiamo tutta la filiera, dal campo al boccale.

L'ORZO



Di varietà distica, viene coltivato grazie all'esperienza e ai metodi biologici di Agricoltura Nuova, secondo i più alti standard di qualità e rispetto per l'ambiente. Dopo la raccolta, viene lasciato riposare almeno 4 settimane e poi maltato secondo nostra ricetta. Per la **Mosto Rosso** viene anche torrefatto in forno, seguendo alcune tecniche di lavorazione del caffè.

IL LUPPOLO



Cresce nella valle accanto al birrifico, regalandoci ogni anno, ad agosto, migliaia di fiori ricchi di oli essenziali e profumi meravigliosi. Viene essiccato a bassa temperatura per preservarne le qualità straordinarie e conservato sottovuoto. Abbiamo progettato la sala cotte per poterlo utilizzare direttamente in fiori anziché in pellet come la stragrande maggioranza degli altri birrifici: assaggiate la nostra **Mosto Amaro** e capirete il perché.

AVENA E FRUMENTO



Coltivati con gli stessi metodi dell'orzo per arricchire di profumi e sapori la nostra ricetta più ricercata, la **Triplo Mosto**, in cui il frumento dona freschezza e una schiuma pannosa, mentre l'avena ammorbidisce il palato per mantenere in equilibrio i profumi della fermentazione aperta e il forte grado alcolico.

IL LIEVITO



Viene prodotto in Italia in forma liquida e arriva mensilmente con spedizione refrigerata direttamente dal produttore. È quindi nelle migliori condizioni possibili per una fermentazione vigorosa e ricca di aromi naturali, come il suo leggero aroma di miele, che si sente specialmente nella **Primo Mosto**.

L'ACQUA DI ROMA



Proviene direttamente dalle sorgenti ed è ottima da bere. Noi la purifichiamo per ridurre alcuni sali minerali così da renderla meno dura e perfetta per le nostre birre.



LE BIRRE

PRIMO MOSTO

Birra chiara a fermentazione ibrida, preparata con il nostro malto e la nostra varietà di luppolo più delicata.

Alc. 5,3%

Colore dorato con sfumature rosa, schiuma bianco panna, fine e persistente.

Al naso note di miele, vaniglia e agrumi.

Prodotta adottando un'antica tecnica tedesca in cui gli oli essenziali del luppolo si legano agli zuccheri del malto prima della bollitura, portando ad un amaro più elegante e un gusto molto morbido.

Si consiglia l'abbinamento con antipasti, aperitivi, primi leggeri, pizza, pesce.

Temperatura di servizio 6-8 °C.



 Disponibile in formato da 33 cl

MOSTO ROSSO

Birra rossa ad alta fermentazione, realizzata con una sfumatura di orzo torrefatto.

Alc. 5,5%

Colore rosso rubino, schiuma bianco avorio a grana fine.

Al naso note di miele di castagno, caramello e frutta secca.

Prodotta utilizzando temperature più elevate di ammostamento che portano alla formazione di zuccheri complessi, da cui il gusto morbido, corposo, rotondo.

Si consiglia l'abbinamento con secondi di carne, specialmente grigliata, pizza e dolci a base di frutta secca, caramello, cioccolato o caffè.

Temperatura di servizio 8-12 °C



 Disponibile in formato da 33 cl

LE BIRRE

MOSTO AMARO

Birra chiara ad alta fermentazione, il nostro manifesto del luppolo italiano.

Alc. 6,8%

Colore dorato carico, schiuma bianco panna, fine e molto persistente grazie agli oli essenziali del luppolo.

Al naso, il profumo varia a seconda della temperatura di servizio: dal pompelmo al mango, dall'ananas al litchi.

Prodotta con dosi generose della nostra varietà più intensa di luppolo, sempre in fiori: è questo il segreto del sapore deciso, fruttato, profondo, combinato ad un tasso alcolico più alto per esaltarne le caratteristiche.

Si consiglia l'abbinamento con carne rossa, radicchio, formaggi erborinati.

Temperatura di servizio 8-12 °C.



Disponibile in formato da 33 cl



TRIPLO MOSTO

Birra chiara ai tre cereali: orzo, frumento e avena, a fermentazione aperta.

Alc. 9%

Colore dorato chiaro, con una leggera opalescenza data dalle proteine dei cereali. Schiuma bianca, abbondante, a grana fine e persistente.

Al naso una forte complessità aromatica, con chiodi di garofano, banana matura, spezie e frutta a polpa gialla.

Prodotta secondo la tradizione belga reinterpretata in chiave romana, segue una fermentazione completamente aperta a differenza di tutte le altre ricette: questo aumenta l'intensità e la complessità dei profumi e dei sapori.

Si consiglia l'abbinamento con risotti alle erbe, formaggi morbidi, selvaggina, dolci.

Temperatura di servizio 8-12 °C.



Disponibile in formato da 33 cl e 75 cl



LISTINO PREZZI*

* Valido dal 31 Novembre 2019
al 31 Novembre 2020

	33 cl			75 cl		
	1 bottiglia	cassa da 12 bottiglie	cassa mista da 12 bottiglie	1 bottiglia	cassa da 6 bottiglie	cassa mista da 4 bottiglie
PRIMO MOSTO  Alc. 5,3%	€ 3,30	€ 35	€ 39	€ 7	€ 39	€ 29
MOSTO ROSSO  Alc. 5,5%	€ 3,30	€ 35		€ 7	€ 39	
MOSTO AMARO  Alc. 6,8%	€ 3,50	€ 39		€ 7,50	€ 39,50	
TRIPLO MOSTO  Alc. 9%	€ 3,90	€ 45		€ 8,50	€ 49	

REALIZZIAMO RICETTE
PERSONALIZZATE
SU RICHIESTA*.

*Ordine minimo 200 litri.

Consegna a domicilio **gratuita** nel comune di Roma con un minimo di 50 € di acquisti.
Pagamento alla consegna in contanti o carta di credito.

Per le spedizioni, pagamento anticipato con bonifico o Paypal.
Spedizioni in tutta Italia (costo variabile in base alla destinazione).

SCONTO DEL 5% per ritiro diretto presso il birrificio o per ordini che superano i 100 €.



CONTATTI

Per ordini contattare:



info@mostoitaliano.com



+ 39 333 126 5592