

KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

La Baviera la patria della Birra

La Baviera da sempre è considerata la patria della birra. Qui, dove ancora vige "Il decreto sulla purezza della birra" che dal 1516 impone ai produttori locali l'utilizzo di solo acqua, malto, luppolo e lievito nella fabbricazione delle loro birre, viene prodotta Kühbacher bier, nel rispetto della natura e della tradizione.





La tecnica produttiva

La **tecnica produttiva**, rimasta invariata sin **dal 1862**, prevede l'utilizzo di sole materie prime selezionate dal mastro birraio e di origine esclusivamente regionale. Grazie ad una produzione non invasiva, che prevede una cottura a temperatura ridotta a cui segue un lungo periodo di maturazione (6-8 settimane), la nostra birra risulta **naturale, non pastorizzata, priva di conservanti e aromatizzanti.**



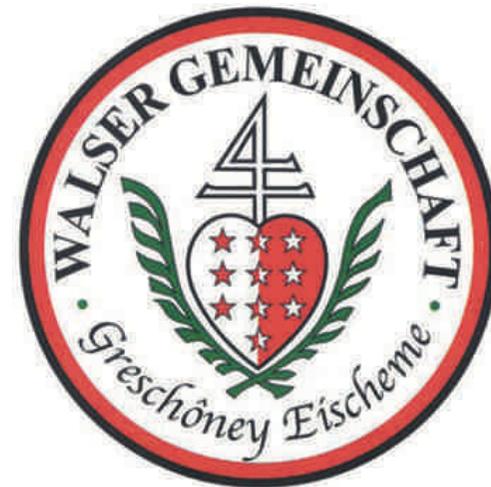
Una birra Walser

Nel 1839 Maximilian duca di Baviera, padre della famosa principessa Sissi, acquistò il castello di Kühbach e vi costruì una nuova birreria.

Nel 1862 l'intera proprietà andò a Joseph Anton Beck-Peccoz.

E' da oltre 150 anni che il bene è in mano alla **famiglia Beck-Peccoz**, discendente da una antica stirpe **Walser**, residente in val d'Aosta da oltre 700 anni.

Alcuni membri emigrarono in Baviera nel 18° secolo divenendo prima commercianti, poi industriali.

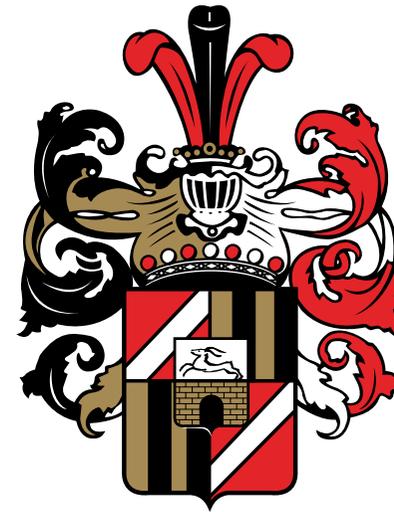




Una birra nobile

La famiglia è di **doppia nobiltà**: Ludwig I° Re di Baviera conferì il titolo bavarese di Freiherr von Beck nel 1840 e anni dopo la famiglia reale di Savoia convalidò questa nobilitazione per la linea Italiana con il titolo di Baron de Peccoz. Così nacque il nome composto Beck-Peccoz.

Lo stambecco, animale araldico al centro dello stemma di famiglia, è diventato simbolo della birreria.





Kuhbacher S.r.l.

La famiglia Beck-Peccoz amministra l'intera struttura aziendale costituita da birreria, boschi ed agricoltura, e dal 2012 è stata costituita, insieme ad alcuni esponenti del ramo italiano della famiglia, la **Kuhbacher S.r.l.** che si occupa di importare e distribuire in Italia la birra.

La gestione della clientela non è solamente affidata a rappresentanti o distributori. Anche i membri della famiglia Beck-Peccoz stessi assistono personalmente e direttamente i loro clienti, in Baviera come in Italia.



Umberto e Egon Beck-Peccoz, Gressoney 2017


KÜHBACHER
LA BIRRA BAVARESE DAL ♥ ITALIANO
dal 1862

Qualita'



Sigillo di qualità conferito alla nostra birreria da una commissione della nostra regione (Wittelsbacher Land, cioè terra d'origine dei Wittelsbacher, famiglia reale della Baviera, di cui siamo successori territoriali nei luoghi storici) in merito alla nostra filosofia aziendale (regionalità cresciuta nei secoli, gestione rigorosa della qualità, protezione dell'ambiente vissuta, impegno sociale della famiglia).



Produzione ecologica e VAR (Vuoto a Rendere)

La birreria di Kühbach è un'azienda modello anche dal punto di vista ecologico. Dal 2007, nella produzione si impiegano esclusivamente **energie alternative** generate da fonti rinnovabili, come gli **impianti fotovoltaici** sui tetti dell'azienda, il **biogas** derivante dalle piante dei propri campi ed il **cippato** di legname dalle proprie foreste. Da sempre Kühbacher bier lavora con il **VUOTO A RENDERE (VAR)**, oltre ad essere un fattore determinante dal punto di vista economico permette anche di contribuire alla salvaguardia del nostro pianeta.



Biogas



Cippato



Fotovoltaico



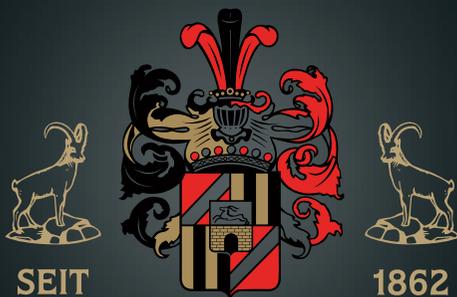
L'utilizzo di una bottiglia di vetro fino a 30 lavaggi permette un risparmio in in materie prime e quindi di energia.



I danni ambientali connessi alla produzione di bottiglie nuove possono essere evitati.



Con il riutilizzo delle bottiglie di vetro si producono meno rifiuti.



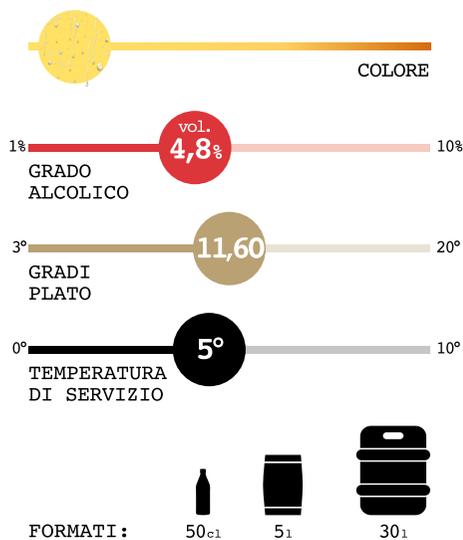
KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

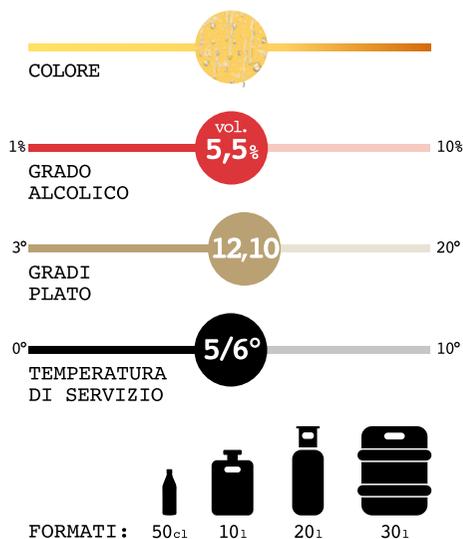
Hell

Tradizionale birra bavarese **colore paglierino** **chiara leggera** e **beverina** **gusto delicato** e finemente maltato al palato. Helles è l'abbreviazione di Hellerbier (in tedesco "birra chiara"). **Bassa Fermentazione.**



Export

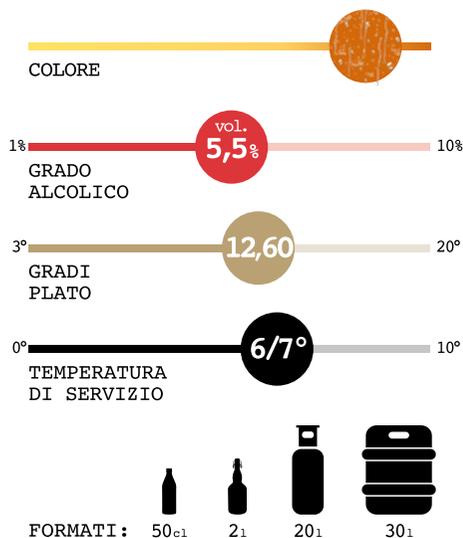
Chiara di qualità e gradazione superiore rispetto alla Hell. **Gusto pieno e corposo**, leggermente maltato, schiuma persistente. Tradizionale Meistertrunk, prodotta a Kühbach sin dal 1862. La più bevuta. **Bassa Fermentazione.**



Josefi

Colore ambrato, prodotta con malto tostato. Dedicata alla Königlich-Bayerische Josef-Partei (Partito Regale Bavarese di San Giuseppe).

Bassa Fermentazione.

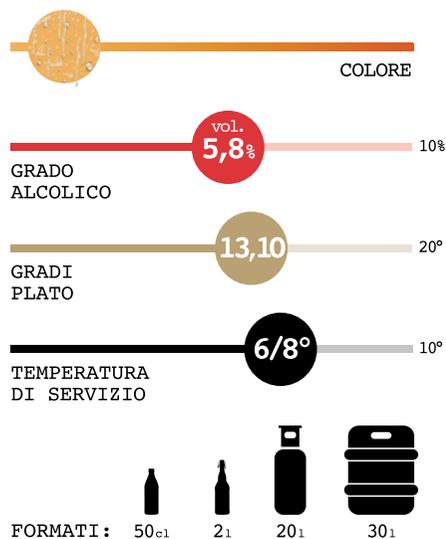


1862 Kellerbier

NON FILTRATA

Qualità Märzen, birra chiara maltata, colore pieno, corposa e lievemente abboccata, molto beverina. Creata nel 2012 per il giubileo di 150 anni della famiglia Beck-Peccoz a Kühbach.

Bassa Fermentazione.



Schloß-Weizen

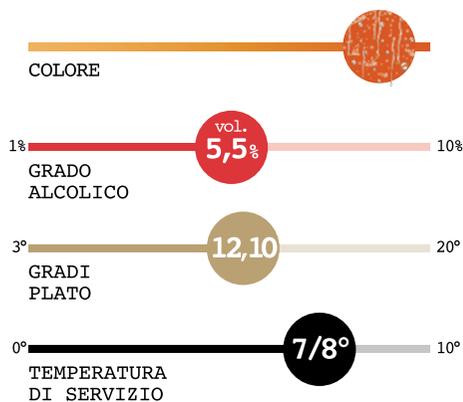
NON FILTRATA

Classica Weizen Bavarese **torbida**,
colore dorato chiaro con sentori
tipici di lievito e molto fruttata.
Alta Fermentazione.



Schloß-Weizen Dunkel

Weizen scura prodotta con malto tostato, colore mogano intenso, gusto fruttato e aromatico con un filo di fumo. Alta fermentazione.



FORMATI:  50cl

NON FILTRATA



Lager

Lager di qualità premium, colore oro, corpo snello, gusto deciso. Birra da bere ghiacciata, leggera e molto beverina.

Bassa fermentazione.



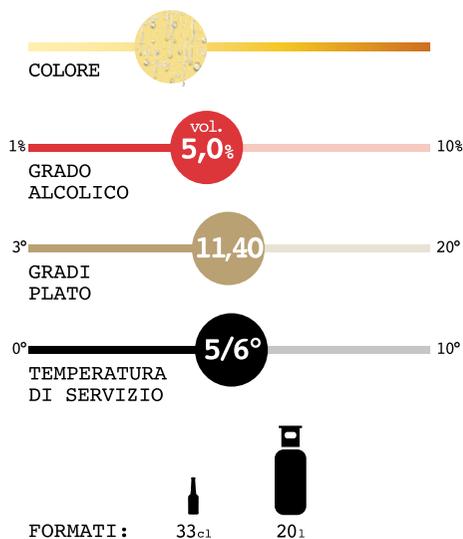
FORMATI:  33cl



Pils

Pils di qualità Premium, colore pallido con schiuma finissima, aroma floreale delicato e gusto decisamente amaro grazie ai sette diversi luppoli utilizzati (cinque aromatici e due amari).

Bassa Fermentazione.



X-Weizen

NON FILTRATA

Weizen **torbida** con sentori tipici di lievito, contiene poco Co2 per essere imbottigliata nel formato 0,33 cl.

Alta fermentazione.

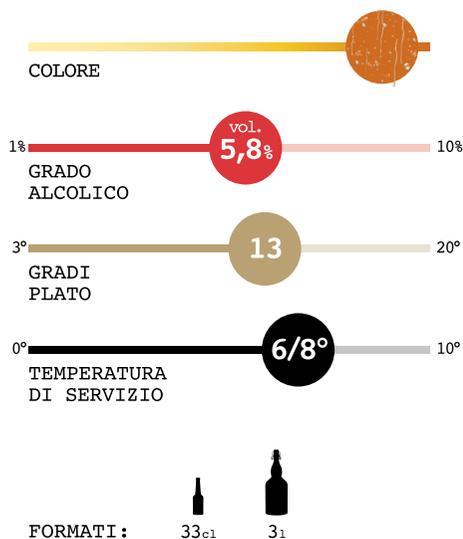


FORMATI:  33cl



Festbier

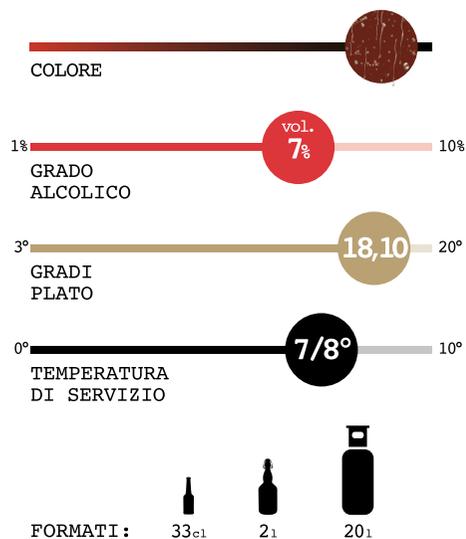
Classica Märzen, dorata con sfumature rossicce, elegante e beverina che si beve durante le nostre feste in Germania e a Gressoney. Edizione speciale per i 500 anni dell'editto di purezza bavarese. **Bassa Fermentazione.**



Peccator

Birra doppelbock, **colore ambrato scuro**, sapore potente al palato, carattere maltato e leggermente amarognolo da godersi specialmente nelle stagioni più fredde. Nove settimane di maturazione.

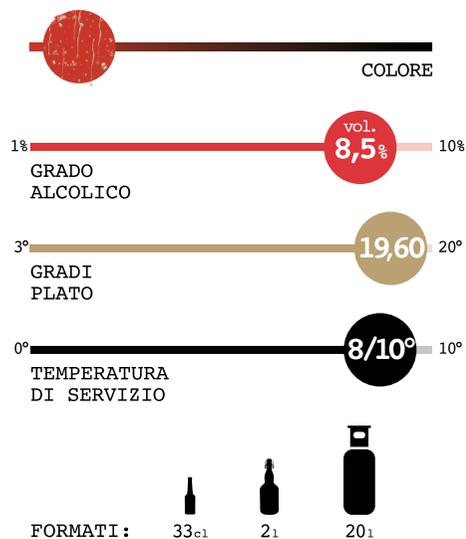
Bassa fermentazione.



Red

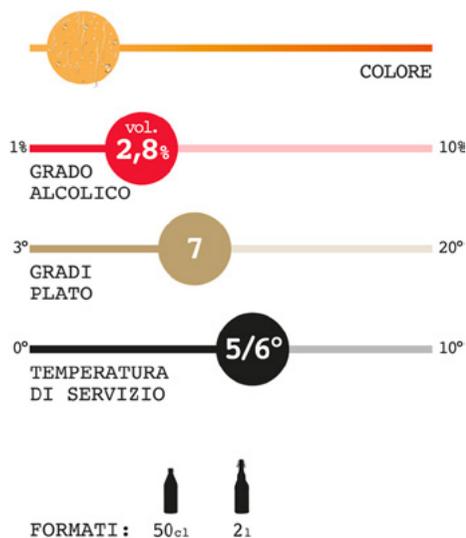
Birra rossa doppelbock da intenditori con sapore ricco ed intenso, finemente luppolata, molto beverina grazie alle sue noti dolci e al suo elegante perlage. Dodici settimane di maturazione.

Bassa fermentazione.



Radler

Bevanda a base di **birra** e **gazzosa**.
Speciale mix Bavarese per l'estate,
estremamente rinfrescante e dissetante.



IPA

Birra dal colore leggermente ambrato; l'aroma è un'esplosione di agrumi e frutta tropicale che si presenta in tutta la sua vivacità anche al palato. Il corpo leggero, il basso tenore alcolico e la freschezza del luppolo che persiste nel finale amaro, ne fanno una birra leggera, dissetante e beverina.

Alta fermentazione.

4,2°



Formati speciali Kühbacher



Peccator



Josefi



Red



1862



Festbier

Magnum da 2 litri

Jeroboam da 3 litri

Formati speciali Kühbacher



33 cl



2 litri

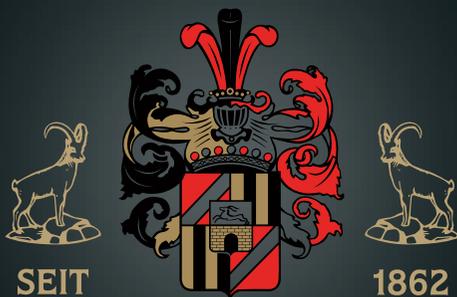
Formati speciali Kühbacher



Fustino birra Hell 5 litri
usa e getta



Fusti birra a caduta
di birra Export da 10lt/15lt



KÜHbacher

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

Maß



0,5 cl



1 l

Bicchieri Willi Becher



0,2 cl



0,3 cl



0,4 cl



0,5 cl

Bicchieri Allgau



0,2 cl



0,3 cl



0,4 cl



0,5 cl

Bicchieri PVC



0,5 cl

Usa e getta



0,3 cl



0,5 cl



Lager 0,3 cl



X-Weizen 0,3 cl



Pils 0,3 cl



Peccator 0,3 cl



Teku 0,3 cl



Export
0,3 cl / 0,5 cl



Schloß-Weizen
0,3 cl / 0,5 cl



Marzen1862
0,3 cl / 0,5 cl



Josefi
0,3 cl / 0,5 cl



Biro



Accendigas



Accendino



Cavatappi



Apribottiglie plastia



Cappello di lana



Cappellino taglia unica



T-shirt
S-M-L-XL



Vassoio



Bar mat



Blocknotes



Posacenere



Grembiule



Sacca



Cestello degustazione 6

Cestello degustazione 4



Orologio



Insegna logo



Insegna botte



Insegna storica



Banner luminoso



Logo Esterno



Bacheca quadrata



Bacheca

Porta sottobicchieri



Menù formato A4 e A5



sottobicchieri



Tovaglia plastificata



Frigorifero



Lavagna muro



Lavagna esterno



Stendardo da
2 e 4 metri



Striscione 6 metri



Lanterna



Ombrellone 2 metri



Gatzebo punto di spillatura 3m. x 3m

Gatzebo



Colonnine Kuhbacher a 1 o 2 due vie





Partner di Birra Kuhbacher è BBQ Time di Lorenzo Garavaglia.

BBQ Time offre una struttura mobile con più di 100 posti a sedere, gatzebi e carro barbecue in grado di allestire fino a 800 portate a cottura e 8 vie di spillatura birra.





Partner di Birra Kuhbacher è BBQ Time di Lorenzo Garavaglia.

Wolkswagen T2 storico brandizzato Kuhbacher offre una struttura mobile unica! Dotato di un sistema moderno di spillatura "a botte" con n.6 rubinetti. Capacità macchina 120Litri / ora

