

# Dichiarazione di Garanzia

- Produciamo le nostre specialità seguendo l'editto della purezza del 1516 e utilizzando malto di orzo e frumento provenienti dalla regione. Il luppolo proviene dalla Hallertau e Spalt.

- Le materie prime per le nostre birre ecologiche provengono da piantagioni ecologiche ufficialmente riconosciute, cioè non vengono usati né concimi né antiparassitari chimici. In questo modo il consumo delle nostre birre contribuisce all'allargamento delle coltivazioni ecologiche e alla protezione dell'ambiente.

- L'acqua particolarmente povera di nitrati proviene dalla sorgente della riserva della biosfera della Rhön. La utilizziamo in tutta la sua purezza originaria, non viene né trattata né lavorata.

- Anche in futuro, come birrificio indipendente, per la salvaguardia dell'ambiente, vogliamo imbottigliare i nostri prodotti con vuoti a rendere.

Solo così possiamo mantenere per le generazioni future i presupposti della vita quali acqua, terra e aria, e offrire posti di lavori sicuri.



Klosterbrauerei Münnerstadt

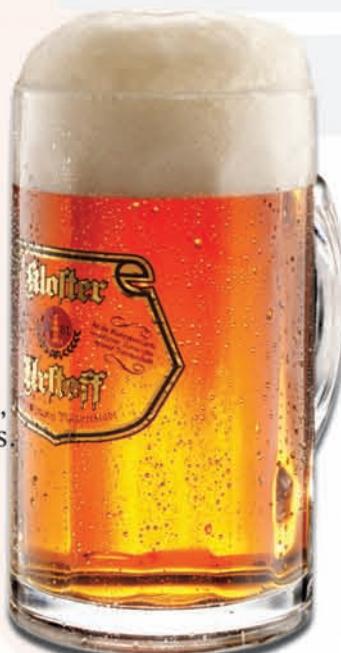


*"In nome del buon gusto"*

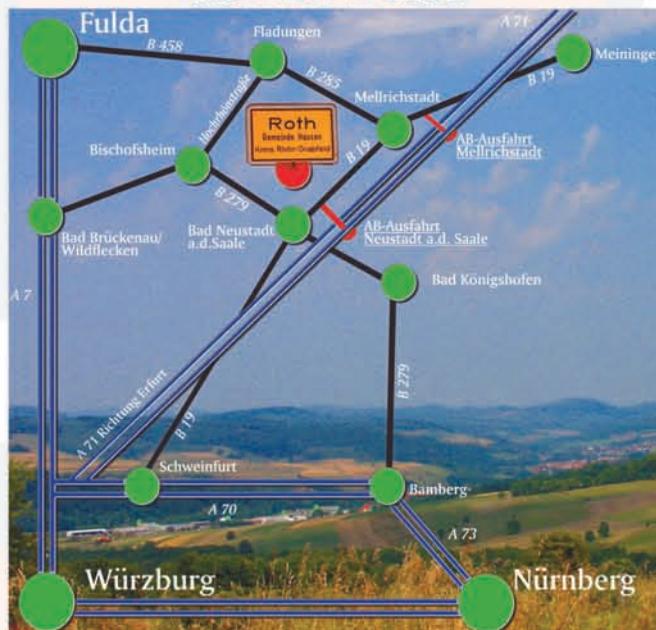
La storia del birrificio del monastero di Münnerstadt risale al 1381. Un periodo lungo in cui la tradizione brassaria e l'alta qualità sono maturate. Dal 1995 il birrificio è in possesso della famiglia Weydringer di Roth per il perseguimento della tradizione.

**Kloster Urstoff**

Le birre del nonastero di Münnerstadt sono la tradizionale Urstoff, è una birra a bassa fermentazione, con grado plato 13% e la Pils. Le ricette sono state tramandate da generazioni e vengono gelosamente custodite. Le birre mantengono così il loro carattere originario.



Rother Bräu



Rappresentanza per l'Italia

JAGO Distribution GmbH  
Franz-Nissl-Str. 40 B  
80999 München/Germany  
Tel: +49 89 978 937 77  
Fax: +49 89 978 937 79  
Cell: +39 348 3335385

*Magnum*

Per le feste solo il meglio!  
La nostra bottiglia Magnum  
dal 3 litri

Non solo per i giorni di festa ma per ogni occasione speciale, consigliamo la nostra bottiglia da 3 l con il tappo meccanico. È disponibile sia per la Rother Pils che per la Koster Urstoff. È anche un regalo originale per gli amanti della birra!



**Rother Bräu**  
Il birrificio di famiglia  
raffinato nel parco  
naturale della Rhön



**Rother Bräu**  
Birkenweg 2, D-97647 Roth/Rhön  
Telefon +49(0)9779-8101-0; Fax -29;  
www.rotherbraeu.de



# Rother Bräu



## La tradizione è la forza per il futuro

I primi documenti mostrano che nell'anno 1788 a Roth, nelle vicinanze del vecchio mulino a Stettbach, fu fondato un birrificio.

Nel 1872 Gottfried Schneider, il bisnonno di Fritz e Georg Weydringer, comprò il birrificio. Da allora è rimasto in loro possesso per cinque generazioni e oggi viene diretto dagli junior Xaver e Tobias Weydringer.



Nel corso degli anni il birrificio ha modernizzato le sue tecniche senza rinunciare alla tradizione artigiana. Rother Bräu è un datore di lavoro stabile della regione ed è particolarmente apprezzata per la qualità dei suoi prodotti.



# Rother Bräu



## Qualità è una questione di buon senso

Solo chi lavora costantemente alla qualità e all'affidabilità può raggiungere il successo. Questa è la filosofia che la famiglia Weydringer ha sempre seguito.

Il birrificio ha investito nelle tecnologie più moderne perseguendo i più alti standard produttivi.

Il precetto dei fondatori e dei loro discendenti è dare la precedenza assoluta alla qualità della birra. A questo impegno si sentono particolarmente legati i proprietari come gli impiegati.

La qualità non convince solo i clienti, ma anno dopo anno la società per l'agricoltura tedesca lo conferma premiando le birre regolarmente per la loro qualità e sapore.



# Rother Bräu



## Rhön: tradizione brassaria ad alto livello

Un ampio assortimento di birre a bassa fermentazione caratterizza le nostre birre convenzionali. Tutte di altissima qualità dalla riserva della biosfera della Rhön.

**EXPORT** una lager prestigiosa dal sapore abboccato

*Pils*

una birra speciale, prodotta secondo la tradizione della pilsener

*Pilsener  
Bier*

delicatamente amarognola nella bottiglia a tappo meccanico

**Bestbier**

una birra più forte non solo per le occasioni speciali

**VOLLBIER** una birra leggera a bassa fermentazione

**RHÖNATOR** una doppelbock particolare per i mesi invernali.

*Radler*

un panascè rinfrescante 50% birra e 50% limonata



# Rother Bräu



## Specialità ecologiche

Le birre ecologiche in bottiglie NRW e a tappo meccanico sono conosciute al di là dei confini regionali. Ökourtrunk, Öko-Weizen e Öko Bier & Apfel sono completamente naturali, vengono imbottigliate non filtrate

Öko  
**Urtrunk**

una "keller beer" a bassa fermentazione non filtrata, una specialità dal gusto pieno inconfondibile..

Öko  
**Ur-Weizen**

una weissbier non filtrata dal colore ambrato.

Öko  
**Ur-Pils**

prodotta secondo la tradizione pilsner con il delicato aroma del luppolo.

Öko  
**Bier & Apfel**

bevanda rinfrescante e non troppo dolce con 65% di öko urtrunk e 35% di succo di mela ecologico, con solo il 3,1% di contenuto alcolico.

