

# BIRRIFICIO EX FABRICA

## BIRRA CIÀRA

GRAZZANO VISCONTI (PC) / **PIACENZA**



Un gruppo di appassionati bevitori di birra, ma soprattutto un gruppo di amici con gli stessi valori: questi sono gli azionisti e fondatori di Ex Fabrica.

Ex Fabrica è nato per produrre birre di altissima qualità partendo da ingredienti attentamente selezionati e un impianto altamente tecnologico. Le birre sono rifermentate in bottiglia, non pastorizzate e non filtrate, per mantenere intatto il gusto e le proprietà organolettiche di un prodotto creato con passione, controlli rigorosi e cura dei dettagli maniacale. L'obbiettivo di Ex Fabrica è quello di produrre birre dal sapore originale, coinvolgente, ma allo stesso tempo legate alla tradizione, senza inutili estremismi.

**"Una buona birra artigianale, deve essere immediata, di facile consumo". (Ex Fabrica)**

Solo partendo da questo principio si può poi provare ad esplorare i confini del gusto, con passione e professionalità ma aperti a tutti..

### TIPOLOGIA:

Birra Chiara – GOLDEN ALE

### ZONA PRODUTTIVA:

Grazzano Visconti

### INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo, luppoli, lievito

### PROCESSO:

7 giorni per trasformare l'orzo ed il frumento in malto, 7 ore per generare una cotta, 7 giorni per la fermentazione "tumultuosa", 7 settimane per la maturazione a temperature vicine allo 0°C. Giunto il suo momento viene confezionata e incontra la rifermentazione: a temperature controllate, fermenta nuovamente in bottiglia o in fusto, acquisendo così il brio della gassatura

### NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA AD ALTA FERMENTAZIONE



### COLORE:

Giallo dorato

### PROFUMO:

Moderatamente luppolato con note di crosta di pane

### SAPORE:

Morbido

### ABBINAMENTI:

Accompagna bene salumi e formaggi a pasta morbida, primi piatti a base di pasta e carni bianche

### NOTE:

E' una birra che si rifà alle classiche Golden Ale inglesi, ma con una personalità tutta sua e un bel caratterino.



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it

# BIRRIFICIO EX FABRICA

## BIRRA ROZZA

GRAZZANO VISCONTI (PC) / **PIACENZA**



Un gruppo di appassionati bevitori di birra, ma soprattutto un gruppo di amici con gli stessi valori: questi sono gli azionisti e fondatori di Ex Fabrica.

Ex Fabrica è nato per produrre birre di altissima qualità partendo da ingredienti attentamente selezionati e un impianto altamente tecnologico. Le birre sono rifermentate in bottiglia, non pastorizzate e non filtrate, per mantenere intatto il gusto e le proprietà organolettiche di un prodotto creato con passione, controlli rigorosi e cura dei dettagli maniacale. L'obiettivo di Ex Fabrica è quello di produrre birre dal sapore originale, coinvolgente, ma allo stesso tempo legate alla tradizione, senza inutili estremismi.

**“Una buona birra artigianale, deve essere immediata, di facile consumo”. (Ex Fabrica)**

Solo partendo da questo principio si può poi provare ad esplorare i confini del gusto, con passione e professionalità ma aperti a tutti..

### TIPOLOGIA:

Birra Rossa – SCOTTISH ALE

### ZONA PRODUTTIVA:

Grazzano Visconti

### INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo, luppoli, lievito

### PROCESSO:

7 giorni per trasformare l'orzo ed il frumento in malto, 7 ore per generare una cotta, 7 giorni per la fermentazione "tumultuosa", 7 settimane per la maturazione a temperature vicine allo 0°C. Giunto il suo momento viene confezionata e incontra la rifermentazione: a temperature controllate, fermenta nuovamente in bottiglia o in fusto, acquisendo così il brio della gassatura

### NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA AD ALTA FERMENTAZIONE



### COLORE:

Rosso intenso con riflessi ambra

### PROFUMO:

Intenso, maltato

### SAPORE:

Il gusto comincia morbido e fruttato per poi deviare inaspettatamente verso piacevoli note amare

### ABBINAMENTI:

Sta bene in compagnia di formaggi stagionati, primi piatti complessi e carni alla brace

### NOTE:

Rozza di nome ma per niente di fatto. Infatti è vellutata, rossa ambrata, lontana parente delle Bitter inglesi, è una birra robusta che ama i contrasti.



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it

# BIRRIFICIO EX FABRICA

## BIRRA ORO NERO

GRAZZANO VISCONTI (PC) / **PIACENZA**



Un gruppo di appassionati bevitori di birra, ma soprattutto un gruppo di amici con gli stessi valori: questi sono gli azionisti e fondatori di Ex Fabrica.

Ex Fabrica è nato per produrre birre di altissima qualità partendo da ingredienti attentamente selezionati e un impianto altamente tecnologico. Le birre sono rifermentate in bottiglia, non pastorizzate e non filtrate, per mantenere intatto il gusto e le proprietà organolettiche di un prodotto creato con passione, controlli rigorosi e cura dei dettagli maniacale. L'obiettivo di Ex Fabrica è quello di produrre birre dal sapore originale, coinvolgente, ma allo stesso tempo legate alla tradizione, senza inutili estremismi.

**“Una buona birra artigianale, deve essere immediata, di facile consumo”. (Ex Fabrica)**

Solo partendo da questo principio si può poi provare ad esplorare i confini del gusto, con passione e professionalità ma aperti a tutti..

### TIPOLOGIA:

Birra Stout – IMPERIAL STOUT

### ZONA PRODUTTIVA:

Grazzano Visconti

### INGREDIENTI:

Acqua, malto di frumento, malto d'orzo, luppoli, lievito

### PROCESSO:

7 giorni per trasformare l'orzo ed il frumento in malto, 7 ore per generare una cotta, 7 giorni per la fermentazione "tumultuosa", 7 settimane per la maturazione a temperature vicine allo 0°C. Giunto il suo momento viene confezionata e incontra la rifermentazione: a temperature controllate, fermenta nuovamente in bottiglia o in fusto, acquisendo così il brio della gassatura

### NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA AD ALTA FERMENTAZIONE



### COLORE:

Tonaca di frate

### PROFUMO:

Molto caramellato

### SAPORE:

Gusto pieno e intenso che ricorda note di caffè, di caramello, di liquirizia e di cacao

### ABBINAMENTI:

Ideale con dessert e creme, da provare con carne e selvaggina, sorprende con ostriche e salmone affumicato

### NOTE:

E' la Stout della gamma con un bel colore e una schiuma cremosa e finissima. Sorprende il suo gusto pieno e intenso.



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it

# BIRRIFICIO EX FABRICA

## BIRRA WEISS

GRAZZANO VISCONTI (PC) / **PIACENZA**



Un gruppo di appassionati bevitori di birra, ma soprattutto un gruppo di amici con gli stessi valori: questi sono gli azionisti e fondatori di Ex Fabrica.

Ex Fabrica è nato per produrre birre di altissima qualità partendo da ingredienti attentamente selezionati e un impianto altamente tecnologico. Le birre sono rifermentate in bottiglia, non pastorizzate e non filtrate, per mantenere intatto il gusto e le proprietà organolettiche di un prodotto creato con passione, controlli rigorosi e cura dei dettagli maniacale. L'obiettivo di Ex Fabrica è quello di produrre birre dal sapore originale, coinvolgente, ma allo stesso tempo legate alla tradizione, senza inutili estremismi.

**“Una buona birra artigianale, deve essere immediata, di facile consumo”. (Ex Fabrica)**

Solo partendo da questo principio si può poi provare ad esplorare i confini del gusto, con passione e professionalità ma aperti a tutti..

### TIPOLOGIA:

Birra Weizen – HEFE BAVARIAN WEIZEN

### ZONA PRODUTTIVA:

Grazzano Visconti

### INGREDIENTI:

Acqua, malto di frumento 60%, malto d'orzo 40%, luppoli, lievito

### PROCESSO:

7 giorni per trasformare l'orzo ed il frumento in malto, 7 ore per generare una cotta, 7 giorni per la fermentazione “tumultuosa”, 7 settimane per la maturazione a temperature vicine allo 0°C. Giunto il suo momento viene confezionata e incontra la rifermentazione: a temperature controllate, fermenta nuovamente in bottiglia o in fusto, acquisendo così il brio della gassatura

### NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA AD ALTA FERMENTAZIONE



### COLORE:

Giallo paglierino

### PROFUMO:

Fruttato con note speziate

### SAPORE:

Note di malto, lievemente acidula tipico dello stile, rinfrescante. Buona struttura

### ABBINAMENTI:

Perfetta come aperitivo, ottima con carni bianche, da provare con frittiture di pesce

### NOTE:

Birra Weizen è nel nome il segreto di questa birra che utilizza, come vuole la tradizione, malto di frumento per un buon 60% e per il restante 40% il malto d'orzo.



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it

# BIRRIFICIO EX FABRICA

## BIRRA AMERICANA

GRAZZANO VISCONTI (PC) / **PIACENZA**



Un gruppo di appassionati bevitori di birra, ma soprattutto un gruppo di amici con gli stessi valori: questi sono gli azionisti e fondatori di Ex Fabrica.

Ex Fabrica è nato per produrre birre di altissima qualità partendo da ingredienti attentamente selezionati e un impianto altamente tecnologico. Le birre sono rifermentate in bottiglia, non pastorizzate e non filtrate, per mantenere intatto il gusto e le proprietà organolettiche di un prodotto creato con passione, controlli rigorosi e cura dei dettagli maniacale. L'obiettivo di Ex Fabrica è quello di produrre birre dal sapore originale, coinvolgente, ma allo stesso tempo legate alla tradizione, senza inutili estremismi.

**“Una buona birra artigianale, deve essere immediata, di facile consumo”. (Ex Fabrica)**

Solo partendo da questo principio si può poi provare ad esplorare i confini del gusto, con passione e professionalità ma aperti a tutti.

### TIPOLOGIA:

American Pale Ale

### ZONA PRODUTTIVA:

Grazzano Visconti

### INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo, luppoli, lievito

### PROCESSO:

7 giorni per trasformare l'orzo ed il frumento in malto, 7 ore per generare una cotta, 7 giorni per la fermentazione "tumultuosa", 7 settimane per la maturazione a temperature vicine allo 0°C. Giunto il suo momento viene confezionata e incontra la rifermentazione: a temperature controllate, fermenta nuovamente in bottiglia o in fusto, acquisendo così il brio della gassatura

### NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA AD ALTA FERMENTAZIONE



### COLORE:

Giallo dorato intenso

### PROFUMO:

Deciso

### SAPORE:

Secco, piacevolmente astringente e amaro, con decise note agrumate

### ABBINAMENTI:

Si presta agli abbinamenti più azzardati, da provare con piatti a base di pesce

### NOTE:

L'America ce l'ha nel nome e nell'idea ispiratrice, basata sulle American Pale Ale. Ma tutto il resto è roba sua.



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it

# BIRRIFICIO EX FABRICA

## BIRRA LAIT

GRAZZANO VISCONTI (PC) / **PIACENZA**



Un gruppo di appassionati bevitori di birra, ma soprattutto un gruppo di amici con gli stessi valori: questi sono gli azionisti e fondatori di Ex Fabrica.

Ex Fabrica è nato per produrre birre di altissima qualità partendo da ingredienti attentamente selezionati e un impianto altamente tecnologico. Le birre sono rifermentate in bottiglia, non pastorizzate e non filtrate, per mantenere intatto il gusto e le proprietà organolettiche di un prodotto creato con passione, controlli rigorosi e cura dei dettagli maniacale. L'obiettivo di Ex Fabrica è quello di produrre birre dal sapore originale, coinvolgente, ma allo stesso tempo legate alla tradizione, senza inutili estremismi.

**“Una buona birra artigianale, deve essere immediata, di facile consumo”. (Ex Fabrica)**

Solo partendo da questo principio si può poi provare ad esplorare i confini del gusto, con passione e professionalità ma aperti a tutti..

### TIPOLOGIA:

Birra Chiara light – SUMMER ALE

### ZONA PRODUTTIVA:

Grazzano Visconti

### INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo, luppoli, lievito

### PROCESSO:

7 giorni per trasformare l'orzo ed il frumento in malto, 7 ore per generare una cotta, 7 giorni per la fermentazione "tumultuosa", 7 settimane per la maturazione a temperature vicine allo 0°C. Giunto il suo momento viene confezionata e incontra la rifermentazione: a temperature controllate, fermenta nuovamente in bottiglia o in fusto, acquisendo così il brio della gassatura

**NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA AD ALTA FERMENTAZIONE**



### COLORE:

Giallo dorato

### PROFUMO:

Moderatamente luppolato e piacevoli note agrumate

### SAPORE:

Rinfrescante, ben bilanciata, senza eccessi

### ABBINAMENTI:

Con aperitivi, piacevole compagna in ogni momento della giornata

### NOTE:

La Lait è una birra leggera, a bassa gradazione alcolica dal gusto facile moderatamente luppolata e con piacevoli note agrumate.



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it