



FABBRICA DI PEDAVENA

PEDAVENA, IL FASCINO DELLA TRADIZIONE

WWW.FABBRICADIPEDAVENA.IT

Pedavena

DAI PIÙ VALORE AL TUO LOCALE

Dall'arte dei mastri birrai che dal 1897 se ne tramandano i segreti, dalle acque sorgive delle Dolomiti e dalla selezione di materie prime pregiate, nasce la celebre birra italiana che in linea con le tendenze di mercato, oggi si ripresenta rinnovata e con un look più coinvolgente.



CLASSICA

Superpremium a bassa fermentazione caratterizzata da un gusto equilibrato e delicatamente armonioso, cui la media gradazione alcolica di 5% Vol conferisce rotondità e pienezza. La leggera nota luppolata, l'eccezionale persistenza della schiuma e il bel colore dorato completano il profilo di questa birra estremamente piacevole da bere.

Abbinamenti culinari Pedavena Classica: antipasti e primi delicati, pizza, crostacei, carni bianche, bolliti e frittiture.

SPECIALE

Tradizionalmente Pedavena si è distinta per premi e riconoscimenti vinti a livello internazionale nella realizzazione di specialità, ottenute grazie alle capacità tecnologiche e alle materie prime sapientemente miscelate dai mastri birrai. Oggi, come allora, Pedavena si distingue per le sue specialità e prendendo spunto dalla Birra del Centenario, ha realizzato la Pedavena Speciale. I lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica del luppolo pregiato e delle materie prime. La gradazione alcolica di 5,9% Vol è volutamente importante e tipica delle birre speciali e la rende una birra adatta alle ricorrenze più significative di cui conservare memoria.

Abbinamenti culinari Pedavena Speciale: antipasti e primi saporiti, pizza, carni rosse, cacciagione, carne alla griglia, legumi e dessert.



Boccale Stern
0,20 / 0,40 cl / 1 lt

Stivale
0,25 / 0,50 cl / 1 lt



Calice Pils
0,20 / 0,40 cl

Bicchieri P.P.
0,30 / 0,40 / 0,50 cl



Sottobicchieri



Pedavena
Ft. 30 lt



Vassoio



Barmat



FABBRICA DI PEDAVERA