

Birra  
**MORENA**  
*Craft*



Birre consigliate dalla  
Nazionale Italiana Cuochi



[www.birramorena.com](http://www.birramorena.com)



# Birra Italiana



# Alta Qualità



**I**n Lucania, in una valle di tradizione agricola, circondata da monti e sorgenti, nascono le nostre birre, risultato di forte passione e costante impegno.

L'orzo da birra è tutto italiano, gli agricoltori lavorano i campi per ottenere il migliore orzo che verrà selezionato, per poi malterlo in Lucania ed impiegarlo nelle nostre birre.



L'acqua impiegata, rende le nostre birre di qualità, perché è sorgiva e purissima, e contiene la giusta quantità di sali disciolti.

Secondo ricetta, malto d'orzo, luppolo e acqua, vengono miscelati a specifiche temperature per ottenere il mosto di birra che viene fermentato dal nostro lievito, frutto di meticolosa selezione, per ottenere alcool ed anidride carbonica.



I nostri Mastri Birrai, con la loro competenza e professionalità, controllano quotidianamente ogni fase del processo produttivo, ed eseguono periodici controlli e assaggi per garantire la massima qualità delle birre vendute.





 IT

Birra Morena Celtica Super, doppio malto dal colore dorato intenso, speciale, cruda non filtrata, amaro moderato, corpo morbido, gradevoli sentori fruttati e speziati. Rifermentata in bottiglia con lievito di abbazia.

 ENG

Birra Morena Celtica Super, double malt with an intense golden color, special, unfiltered raw, moderate bitter, soft body, pleasant fruity and spicy hints. Refermented in bottle with abbey yeast.

Birra  
**MORENA**  
*Passione Italiana*

Birra italiana di alta qualità

Temperatura ideale di servizio: Ideal serving temperature:  
8-10°C/45-50°F - EBU:24



La Nazionale Italiana Cuochi  
consiglia questi abbinamenti:



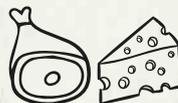
Tempo libero



Tutto pasto



Carbonara e  
Piatti base uova



Salumi e  
formaggi



Carne alla  
brace



Pizza

Cruda non filtrata. Rifermentata in bottiglia.

**Celtica**

Doppio Malto SUPER Blonde  
Bionda 7.2% Alc./Vol. Beer



**BIRRA PREMIATA**

Craft Competiton International Awards (U.S.A.)  
• 2018 - Medaglia d'oro - Blonde Beer

World Beer Awards (U.K.)  
• 2017 • 2018 - Vincitrice italiana - Blonde Beer

Australian International Beer Awards (Australia)  
• 2017 - Medaglia d'argento - Blonde Style

International Beer Challenge (U.K.)  
• 2017 - Medaglia di bronzo - Blonde Beer





 IT

Birra Morena Celtica Scotch Ale, doppio malto dal colore ambrato, speciale, cruda non filtrata, amaro moderato, corpo pieno, gradevoli note tostate del malto torrefatto. Rifermentata in bottiglia con lievito di abbazia.

 ENG

Birra Morena Celtica Scotch Ale, double malt with an amber color, special, raw not displayed, bitter moderate, full body, toasted note of roasted malt. Refermented in bottle with abbey yeast.

Birra  
**MORENA**  
Passione Italiana

Birra italiana di alta qualità

Temperatura ideale di servizio: Ideal serving temperature:  
10-15°C / 50-59°F - EBU:26



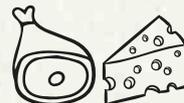
La Nazionale Italiana Cuochi  
consiglia questi abbinamenti:



Tempo libero



Tutto pasto



Salumi e formaggi



Carne alla brace



Manzo, bufalo, selvaggina



Pizza farcita

Cruda non filtrata. Rifermentata in bottiglia.

**Celtica**

Doppio Malto Ambrata **SCOTCH ALE** Scottish Beer  
7,6% Alc./Vol.



**BIRRA PREMIATA**

Craft Competiton International Awards (U.S.A.)

• 2018 - Medaglia d'oro - Scottish Beer

International Beer Competition (U.S.A.)

• 2018 - Medaglia d'argento - Scottish Ale

World Beer Awards (U.K.)

• 2017 • 2018 - Vincitrice italiana - Strong Beer





 IT

Birra Morena Celtica Sweet Stout, dal colore nero intenso, cruda non filtrata, doppio malto, corpo dolce ed avvolgente, gradevoli note tostate dei malti speciali con sentori di caramello, cioccolato, vaniglia e caffè. Rifermentata in bottiglia.

 ENG

Birra Morena Celtica Sweet Stout, intense black color, double malt, sweet and enveloping body, toasted notes of special malts with hints of caramel, chocolate, vanilla and coffee. Refermented in the bottle.



Birra italiana di alta qualità

Temperatura ideale di servizio: Ideal serving temperature:  
12-15°C / 53-59°F - EBU:23



La Nazionale Italiana Cuochi consiglia questi abbinamenti:



Da meditare



Risotto con parmigiano



Aragosta



Carne di maiale



Frutta e frutta secca



Dessert, cioccolato

Cruda non filtrata. Rifermentata in bottiglia.

**Celtica**  
SWEET STOUT  
6,8% Alc./Vol.



**BIRRA PREMIATA**

World Beer Awards (U.K.)

· 2017 Vincitrice mondiale - Sweet Stout

Craft Competiton International Awards (U.S.A)

· 2018 - Medaglia d'oro - Sweet Stout

World Beer Awards (U.K.)

· 2016 · 2017 · 2018 - Vincitrice italiana - Sweet Stout

Australian International Beer Awards (Australia)

· 2018 - Medaglia di bronzo - Specialty Beer





IT

Birra Morena IPA, è una birra ambrata, cruda non filtrata, caratterizzata con dodici luppolature, amara ma gradevole, corpo morbido e fresco, gradevoli sentori agrumati, tropicali, fruttati e speziati. Rifermentata in bottiglia.



ENG

Birra Morena IPA, is an amber beer, raw unfiltered, fresh taste, bitter but pleasant, soft and fresh body, pleasing citrus, tropical, fruity and spicy scents. Refermented in the bottle.



Birra italiana di alta qualità

Temperatura ideale di servizio: Ideal serving temperature:  
10-15°C / 50-59°F - EBU:60



La Nazionale Italiana Cuochi consiglia questi abbinamenti:



Tempo libero



Ostriche ghiacciate



Acciughe



Pizza farcita



Bruschetta all'aglio



Spaghetti aglio e olio



Hamburger

Cruda non filtrata. Rifermentata in bottiglia.

# IPA

6.8% Alc./Vol.



## BIRRA PREMIATA

U.S. Open Beer Championship (U.S.A.)

• 2018 Medaglia d'oro - IPA (English Style)

International Craft Beer Awards (Germany)

• 2018 - Medaglia d'oro - IPA (English Style)

Craft Competiton International Awards (U.S.A.)

• 2018 - Medaglia d'oro - IPA (English Style)

World Beer Awards (U.K.)

• 2018 Vincitrice italiana - IPA (English Style)

Intenational Beer Challenge (U.K)

• 2018 Medaglia di bronzo - IPA (English Style)





 IT

Birra Morena Lucana Bio, è una birra biologica dai principi etici rispettosi della vita animale e della natura, dal colore dorato, cruda non filtrata, con amaro gradevole, corpo morbido, sentori fruttati e speziati. Rifermentata in bottiglia.

 ENG

Birra Morena Lucana Bio, is a biological beer with ethical principles respectful of animal life and nature, from golden black, with pleasant bitterness, soft body, fruity and spicy hints. Refermented in the bottle.



Birra italiana di alta qualità

Temperatura ideale di servizio: Ideal serving temperature:  
5-8°C / 41-46°F - EBU:27



La Nazionale Italiana Cuochi consiglia questi abbinamenti:



Tempo libero



Tutto pasto



Insalata, patate e verdure



Riso aromatico, cereali e legumi



Pasta



Pizza

Cruda non filtrata. Rifermentata in bottiglia.

Biologica  
Vegana

BIRRA  
LUCANA  
BIO

5,8%  
Alc./Vol.

 **BIRRA PREMIATA**

Craft Competiton International Awards (U.S.A.)  
• 2018 - Medaglia d'oro - Ale Beer

Intenational Beer Challenge (U.K.)  
• 2017 - Medaglia di bronzo - Ale Beer



IT BIO 007  
Agricoltura UE



VEGANOK  
AZIENDA N. 0801



 IT

Birra Morena Lucana Bianca, è una birra di frumento dal colore chiaro, rinfrescante, cruda non filtrata, amaro tenue, corpo equilibrato, sentori di agrumi, speziata con note di coriandolo e curacao. Rifermentata in bottiglia.

 ENG

Birra Morena Lucana Bianca, is a light wheat beer, refreshing, unfiltered raw, slightly bitter, balanced body, hints of citrus, spiced with notes of coriander and curacao. Referred in the bottle



Birra italiana di alta qualità

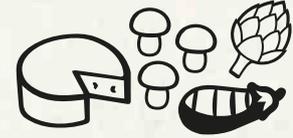
Temperatura ideale di servizio: Ideal serving temperature:  
5-8°C / 41-46°F - EBU:18



La Nazionale Italiana Cuochi consiglia questi abbinamenti:



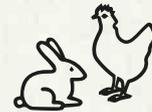
Tempo libero



Formaggi morbidi  
Conservas sott'olio



Pesce



Carne bianca



Pizza

Cruda non filtrata. Rifermentata in bottiglia.

Birra di Frumento  
**BIRRA LUCANA BIANCA**  
4.5% Alc./Vol



**BIRRA PREMIATA**

Craft Competiton International Awards (U.S.A)  
• 2018 - Medaglia d'oro - Wheat Beer

World Beer Awards (U.K.)  
• 2018 Medaglia d'argento Italia - Wheat Beer

Australian International Beer Awards (Australia)  
• 2018 - Medaglia di bronzo - Wheat Beer

Intenational Beer Challenge (U.K.)  
• 2017 · 2018 Medaglia di bronzo - Wheat Beer





 IT

Birra Morena Gran Riserva Lucana, dallo stile di una Barley Wine, dal colore oro intenso, triplo malto cruda invecchiata, con sentori forti e un corpo pastoso dolceamaro. Il gusto si evolve in bene nel tempo sviluppando note floreali di caramello, miele e passito.

 ENG

Birra Morena Gran Riserva Lucana, from the style of a Barley Wine, with an intense golden color, aged triple malt, with strong hints and a pasty bittersweet body. The taste evolves in good over time developing floral notes of caramel, honey and passito.

Birra  
**MORENA**  
*Passione Italiana*

Birra italiana di alta qualità

Temperatura ideale di servizio: Ideal serving temperature:  
12-15°C / 53-59° F - EBU: > 50



**La Nazionale Italiana Cuochi**  
consiglia questi abbinamenti:



Da  
meditare



Bruschetta  
con lardo



Formaggi  
stagionati



Carne rossa,  
selvaggina



Dessert e  
frutta caramellata

Barley  
Wine

GRAN RISERVA  
**LUCANA**  
*Historia 1999*

14%  
Alc./Vol

Invecchiata

Triplo malto



**BIRRA PREMIATA**

Craft Competiton International Awards (U.S.A.)  
· 2018 - Medaglia d'oro - Barley Wine

Australian International Beer Awards (Australia)  
· 2018 - Medaglia di bronzo - Barley Wine

World Beer Awards (U.K.)  
· 2016 · 2017 · 2018 - Vincitrice italiana - Barley Wine





 IT

Birra Morena Unica, è una birra speciale aromatica, dal colore rosso, prodotta con malti speciali, farina di castagne e caratterizzata dal profumo di numerose spezie pregiate, che ne conferiscono un gusto UNICO, vellutato, amabile, fruttato ed inconfondibile. Rifermentata in bottiglia.

 ENG

Birra Morena Unica, is a special aromatic beer, red in color, a variety of special spices, which give a unique, velvety, sweet, fruity and unmistakable taste. Refermented in the bottle.

Birra  
**MORENA**  
*Passione Italiana*

Birra italiana di alta qualità

Temperatura ideale di servizio: Ideal serving temperature:  
8-10°C / 46-50° F - EBU: 26



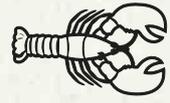
**La Nazionale Italiana Cuochi  
consiglia questi abbinamenti:**



Eventi,  
aperitivi



Tutto  
pasto



Aragosta



Selvaggina,  
Foie gras



Dessert speziati,  
cioccolato



Frutta secca,  
Marron glacés

**UNICA**

CRUDA NON FILTRATA. RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA.

Rossa

**SPECIAL BEER** Red  
8% Alc.Vol.

**BIRRA PREMIATA**

**Craft Competition International Awards(USA)**

· 2018 - Medaglia d'oro - Herb and Spice Beer

**International Craft Beer Awards - (Germany)**

· 2018 - Medaglia d'oro - Herb and Spice Beer

**Word Beer Awards - Londra(WBA)**

· 2018 · 2017 - Vincitrice Italiana - Herb and Spice Beer

· 2018 · 2017 - Vincitrice Italiana - Design

· 2018 - Vincitrice - Best Bottle Beer

**U.S. Open Beer Championship(USA)**

· 2017 - Medaglia d'Argento - Herb and Spice Beer

**International Beer Challenge (Londra)**

· 2017 - Medaglia d'Argento - Herb and Spice Beer

· 2017 - Medaglia bronzo - Design and Packaging



