

# BIRRA CASTELLO<sup>S.P.A.</sup>

---

## La scelta di qualità. Ogni giorno.

Birra Castello S.p.A è un'azienda produttrice di birra a capitale 100% italiano, fondata nel 1997, possiede attualmente lo storico stabilimento produttivo Fabbrica in Pedavena in funzione dal 1897. L'azienda ha costruito e affermato nel tempo i suoi valori di Visione, Orgoglio ed Eccellenza, il suo stile, la sua ricerca della qualità, la sua volontà di lavorare per la comunità, proteggere i luoghi, essere distintiva, unica. Lo ha fatto nel tempo, senza mai fermarsi, anzi, dimostrandosi sempre innovativa, avanti. E' anche una realtà che cammina nel presente, che sa comprendere quello che conta oggi, che sa condividere passo dopo passo i momenti di relax e piacevolezza dei suoi clienti facendone parte appieno, diventandone protagonista con i suoi prodotti. Tra i marchi propri più famosi in produzione attualmente si annoverano Birra Castello, Birra Pedavena 1897 e Birra Dolomiti.

 **CASTELLO<sup>®</sup>**

**Pedavena<sup>1897</sup><sup>®</sup>**

  
**Dolomiti<sup>®</sup>**



# CASTELLO LAGER



Lager a bassa fermentazione caratterizzata da un gusto equilibrato, fresco e armonioso. La gradevole nota luppolata completa il profilo di questa birra rendendola estremamente piacevole da bere.

#### INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo (origine Italia), granturco (origine Italia), luppolo

#### CARATTERISTICHE

##### Lager

###### COLORE

Chiaro con riflessi dorati

###### GRADAZIONE ALCOOLICA

4,8% vol.

###### AMARO

18 BU

###### SCHIUMA

Soffice e chiara

###### TEMP. DI SERVIZIO

4 - 6 °C

###### BICCHIERE CONSIGLIATO



#### FORMATI

260G Bottiglia 25cl x 6 x 4

268D Bottiglia 33cl x 3 x 8

265D Bottiglia 33cl x 24

281D Bottiglia 66cl x 15

267D Lattina 33cl x 24

638D Lattina 50cl x 18



# CASTELLO LAGER



La nostra lager a bassa fermentazione con la ricetta originale del primo mastro birraio ed il gusto Castello di sempre.

#### INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo (origine Italia), granturco (origine Italia), luppolo

#### CARATTERISTICHE

##### Lager

##### COLORE

Chiaro con riflessi dorati

##### GRADAZIONE ALCOLICA

5,0% vol.

##### AMARO

19 BU

##### SCHIUMA

Soffice e chiara

##### TEMP. DI SERVIZIO

4 - 6 °C

##### BICCHIERE CONSIGLIATO



#### FORMATI

691D Fusto acc. 30 lt

639 Fusto acc. 20 lt

780 Fusto Leo2. 24 lt



# CASTELLO ROSSA



Birra Doppio Malto dal gusto pieno e rotondo con gradazione alcolica medio-alta. Il suo sapore inconfondibile è dato dalla miscela di malti diversi a differenti gradi di tostatura utilizzati nella produzione. Il colore rosso intenso e la schiuma cremosa e persistente la rendono una Rubina difficile da dimenticare.

#### INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo (origine Italia), luppolo

#### CARATTERISTICHE

##### Birra doppio malto

###### COLORE

Rosso ambrato intenso

###### GRADAZIONE ALCOLICA

6,7% vol.

###### AMARO

21 BU

###### SCHIUMA

Cremosa e persistente

###### TEMP. DI SERVIZIO

6 - 8 °C

###### BICCHIERE CONSIGLIATO



#### FORMATI

269D Bottiglia 33cl x 3 x 8

781 Fusto Leo2 24 lt



# CASTELLO NON FILTRATA



Birra a bassa fermentazione Non Filtrata realizzata con malto da orzo 100% italiano.

Le note erbacee sono date dal lievito in sospensione e dalla luppolatura a fine bollitura del luppolo nobile "Spalt".

## INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo (origine Italia), granturco (origine Italia), luppolo, lievito

## CARATTERISTICHE

### Lager non filtrata

#### COLORE

Chiaro opalescente  
con riflessi dorati

#### GRADAZIONE ALCOLICA

5,0% vol.

#### AMARO

22 BU

#### SCHIUMA

Cremosa e persistente

#### TEMP. DI SERVIZIO

5 - 7 °C

#### BICCHIERE CONSIGLIATO



## FORMATI

111D Bottiglia 50cl x 16



# CASTELLO LOW



**NOVITÀ**

Birra leggera di bassa gradazione alcolica, caratterizzata da freschezza e rotondità di gusto che la rendono ideale per dissetare senza appesantire. Al palato si presenta leggera, beverina e con un gusto equilibrato.

#### INGREDIENTI:

Acqua, malto d'**orzo** (origine Italia),  
granturco (origine Italia), luppolo

#### CARATTERISTICHE

##### Lager leggera

###### COLORE

Chiaro

###### GRADAZIONE ALCOLICA

3,5% vol.

###### AMARO

19 BU

###### SCHIUMA

Aderente

###### TEMP. DI SERVIZIO

5 - 7 °C

###### BICCHIERE CONSIGLIATO



#### FORMATI

052 Bottiglia 33cl x 3 x 8

054 Bottiglia 66cl x 15

057 Lattina 33cl x 24

058 Lattina 50cl x 18



# CASTELLO

# SENZA GLUTINE



NOVITÀ

Birra che rispecchia nel sapore e nei profumi la sorella Lager ma dal gusto più delicato. La produzione della Castello Senza Glutine viene monitorata costantemente da operatori esperti al fine di ottenere un prodotto ottimale nel gusto e sicuro per le persone celiache. Certificato da un istituto accreditato lotto per lotto.

#### INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo (origine Italia), granturco (origine Italia), luppolo

#### CARATTERISTICHE

##### Lager senza glutine

COLORE  
Chiaro

GRADAZIONE ALCOLICA  
5,2% vol.

AMARO  
24 BU

SCHIUMA  
Fine e compatta

TEMP. DI SERVIZIO  
4 - 6 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO



#### FORMATI

299 Bottiglia 33cl x 3 x 8



# 1897 Pedavena *Originale*



La ricetta che ha creato il mito della nostra fabbrica tramandata da mastro birraio a mastro birraio. La leggera nota erbacea del luppolo in fiore caratterizza questa birra rendendola estremamente rinfrescante, pur mantenendo un corpo importante dato della lunga fermentazione a bassa temperatura. Completa il suo profilo una schiuma persistente e candida, indice di una lavorazione di qualità.

## INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo, granturco, luppolo

## CARATTERISTICHE

### Lager

#### COLORE

Chiaro

#### GRADAZIONE ALCOLICA

5,0% vol.

#### AMARO

21 BU

#### SCHIUMA

Cremosa e persistente

#### TEMP. DI SERVIZIO

4 - 6 °C

#### BICCHIERE CONSIGLIATO



## FORMATI

653D Bottiglia 33cl x 24

655D Bottiglia 33cl x 3 x 8

656D Bottiglia 66cl x 15

658D Lattina 33cl x 24

710 Fusto 30lt

119 Fusto LEO2 24lt



# 1897 Pedavena

## *Ambrata*



Un'ambrata in stile Vienna dal colore tra il rame e il bronzo e dalla schiuma persistente e compatta in cui si può riconoscere l'inconfondibile luppolatura in fiore della celebre Pedavena. Caratterizzata da un sapore corposo e intenso con note di caramello, questa birra vanta una gradazione importante ma non eccessiva. Versatile negli abbinamenti e nei momenti di consumo.

#### INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo, luppolo

#### CARATTERISTICHE

##### Ambrata

###### COLORE

Tra il rame e il bronzo

###### GRADAZIONE ALCOOLICA

5,9% vol.

###### AMARO

20 BU

###### SCHIUMA

Cremosa e persistente

###### TEMP. DI SERVIZIO

5 - 7 °C

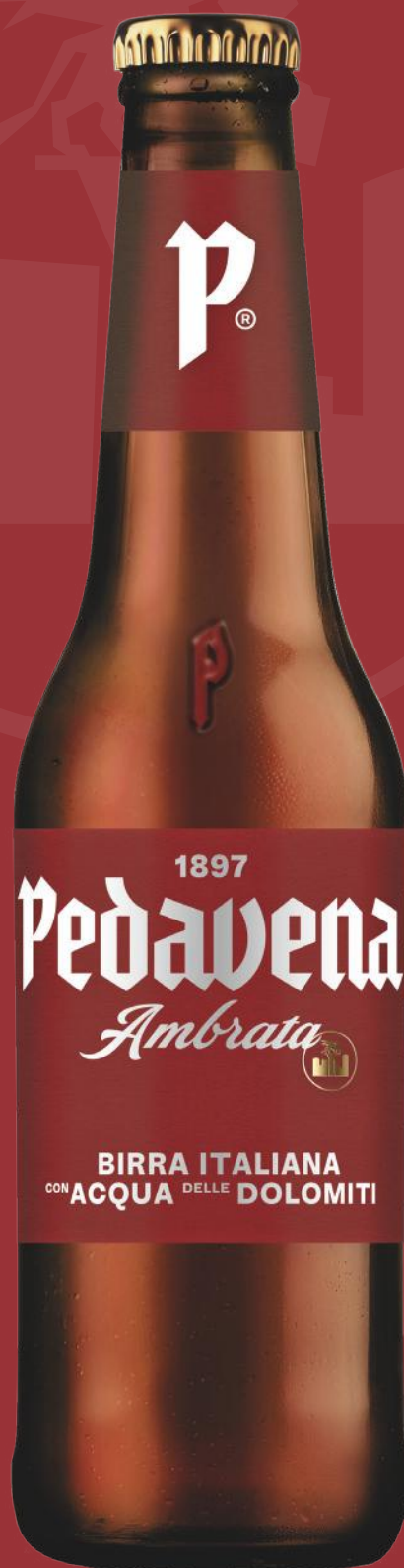
###### BICCHIERE CONSIGLIATO



#### FORMATI

643D Bottiglia 33cl x 3 x 8

808 Fusto LEO2 24lt



# 1897 Pedavena *Speciale*



La birra Pedavena Speciale è una birra a bassa fermentazione con gradazione alcolica importante. È caratterizzata da lunghi tempi di fermentazione e maturazione. La luppolatura a fine bollitura corona un equilibrio di profumi tra malto e luppolo.

## INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo, granturco, luppolo

## CARATTERISTICHE

### Speciale

#### COLORE

Dorato

#### GRADAZIONE ALCOLICA

5,9% vol.

#### AMARO

22 BU

#### SCHIUMA

Cremosa e persistente

#### TEMP. DI SERVIZIO

5 - 7 °C

#### BICCHIERE CONSIGLIATO



## FORMATI

539D Bottiglia 50cl x 16



# 1897 Pedavena

## *Pils Superiore*



**NOVITÀ**

Dal primo impatto, la PILS si distingue per la sua unicità e inconfondibilità: facile da bere, nonostante la sua robusta struttura, frutto del tradizionale metodo di ammostamento per decozione. L'uso esclusivo di malto di tipo Pils le dona un colore chiaro e brillante oltre che un gusto secco e pulito con un finale piacevolmente amaro. Il dosaggio accurato dei luppoli resinosi e aromatici da una schiuma fine, compatta e resistente e le materie prime utilizzate 100% italiane, ci permettono di mostrare con orgoglio la nostra bandiera.

#### INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo, luppolo

#### CARATTERISTICHE

##### Pils

##### COLORE

Chiaro e brillante

##### GRADAZIONE ALCOLICA

5,2% vol.

##### AMARO

31 BU

##### SCHIUMA

Fine, compatta e persistente

##### TEMP. DI SERVIZIO

5 - 7 °C

##### BICCHIERE CONSIGLIATO



#### FORMATI

041 Bottiglia 33cl x 24

044 Bottiglia 50cl x 16

048 Fusto Leo2. 24 lt

049 Fusto 30lt





In questa lager puoi sentire tutta la leggerezza dell'acqua che scende dalle Dolomiti Bellunesi, per una birra dal gusto rotondo ed elegante. Si presenta con una schiuma compatta e cremosa impreziosita da note floreali ottenute dal dosaggio a freddo di luppoli nobili quali lo Spalt Select.

**INGREDIENTI:**

Acqua, malto d'orzo, granturco, luppolo

**CARATTERISTICHE**

**Lager**

**COLORE**

Chiaro

**GRADAZIONE ALCOLICA**

4,9% vol.

**AMARO**

23 BU

**SCHIUMA**

Fine, compatta ed aderente

**TEMP. DI SERVIZIO**

4 - 6 °C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**



**FORMATI**

662D Bottiglia 33cl x 24

734G Fusto 30lt

783G Fusto LEO2 24lt





# Rossa



Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato  
con sentori di caramello e frutti di bosco.  
Consigliata in abbinamento a brasati e dolci;  
perfetta con formaggi d'alpeggio.

#### INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo, luppolo

#### CARATTERISTICHE

##### Bock

###### COLORE

Ambrato Intenso

###### GRADAZIONE ALCOLICA

6,7% vol.

###### AMARO

20 BU

###### SCHIUMA

Compatta e persistente

###### TEMP. DI SERVIZIO

6 - 8 °C

###### BICCHIERE CONSIGLIATO



#### FORMATI

660 Bottiglia 33cl x 24

666 Bottiglia 75cl x 6

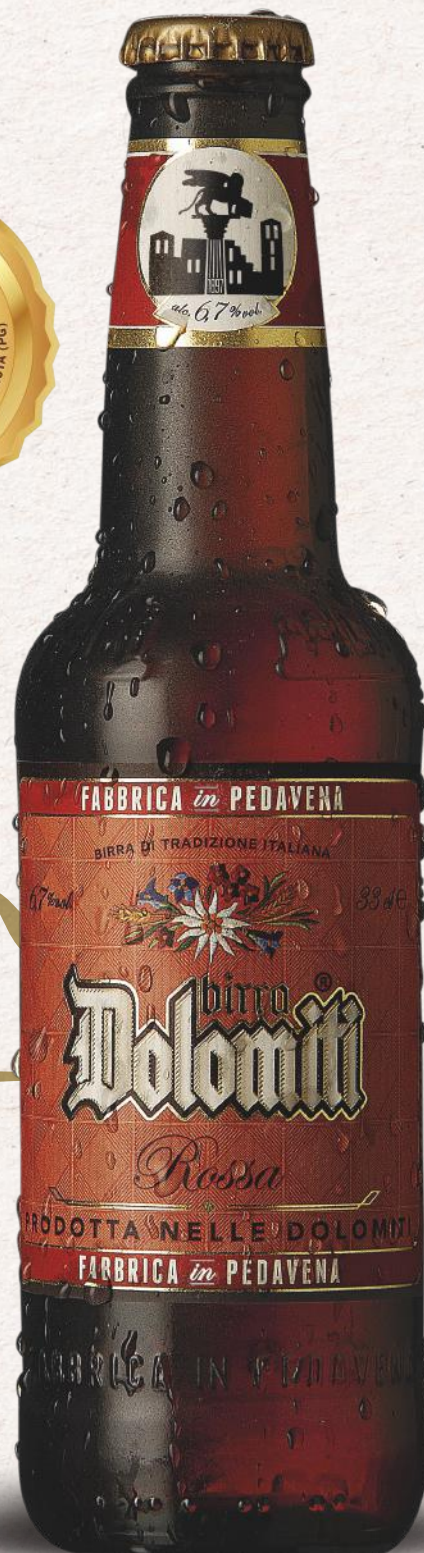
683 Fusto 20lt

785B Fusto LEO2 24lt



BOCK  
E SOTTOSTILI

1<sup>a</sup>  
CLASSIFICATA





# 8° Doppio Malto

La nostra birra a più elevata gradazione. Da bere con calma, apprezzandone il colore oro intenso dato dal lento processo di cottura e caramellizzazione del mosto. Il corretto bilanciamento dei luppoli in amaro rende questa birra comunque facile alla bevuta.

## INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo, granturco, luppolo

## CARATTERISTICHE

### Doppel bock chiara

#### COLORE

Oro caldo con riflessi ambrati

#### GRADAZIONE ALCOOLICA

8,0% vol.

#### AMARO

25 BU

#### SCHIUMA

Fine e compatta

#### TEMP. DI SERVIZIO

8 - 10 °C

#### BICCHIERE CONSIGLIATO



## FORMATI

652 Bottiglia 33cl x 24

789B Fusto LEO2 24lt





# Non Filtrata

La nostra non filtrata ha un gusto ed un colore inconfondibile.

La rifermentazione in cantina e la lunghissima maturazione le donano una cremosità unica.

## INGREDIENTI:

Acqua, malto d'**orzo**, granturco, malto di **frumento**, luppolo, lievito

## CARATTERISTICHE

### Lager non filtrata

#### COLORE

Oro caldo

#### GRADAZIONE ALCOOLICA

5,8% vol.

#### AMARO

22 BU

#### SCHIUMA

Fine e compatta

#### TEMP. DI SERVIZIO

5 - 7 °C

#### BICCHIERE CONSIGLIATO



## FORMATI

104 Bottiglia 33cl x 24

500 Fusto 30lt

787G Fusto LEO2 24lt





**birra®  
Dolomiti**

*Speciale*



Chiara dai riflessi d'oro intenso, si caratterizza per il gusto rotondo con delicate note di frutta matura e caramello.

**INGREDIENTI:**

Acqua, malto d'**orzo**, granturco, malto di **frumento**, luppolo

**CARATTERISTICHE**

**Lager speciale**

**COLORE**

Ambrato chiaro

**GRADAZIONE ALCOLICA**

5,9% vol.

**AMARO**

22 BU

**SCHIUMA**

Fine, compatta e aderente

**TEMP. DI SERVIZIO**

5 - 7 °C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**



**FORMATI**

668 Bottiglia 75cl x 6

786B Fusto LEO2 24lt





**NOVITÀ**

# Italian Pale Lager

Birra a bassa fermentazione. Italiana nel cuore, nei malti e nei luppoli, internazionale nel gusto.

Caratterizzata da un amaro secco e deciso arricchito da sentori di frutti esotici e note agrumate derivanti dal processo di dry hopping con luppoli Cascade, Chinook e Comet.

## INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo, granturco, luppolo

## CARATTERISTICHE

### Italian Pale Lager

#### COLORE

Chiara

#### GRADAZIONE ALCOLICA

5,0% vol.

#### AMARO

30 BU

#### SCHIUMA

Fine ed aderente

#### TEMP. DI SERVIZIO

5 - 7 °C

#### BICCHIERE CONSIGLIATO



## FORMATI

411 Bottiglia 33cl x 24

120B Fusto LEO2 24lt





# ANALCOLICA

La Superior Analcolica nasce con lo scopo di ottenere un prodotto equilibrato nel gusto e alcol inferiore allo 0,5% vol. Questo grazie ad una sapiente scelta degli ingredienti e ad un moderno processo produttivo.

## INGREDIENTI:

Acqua, malto d'orzo,  
luppolo

## CARATTERISTICHE

### Lager analcolica

#### COLORE

Chiaro

#### GRADAZIONE ALCOOLICA

< 0,5% vol.

#### AMARO

18 BU

#### SCHIUMA

Fine e compatta

#### TEMP. DI SERVIZIO

4 - 6 °C

#### BICCHIERE CONSIGLIATO



## FORMATI

405 Bottiglia 33cl x 24



# BIRRA CASTELLO S.P.A.



**VIA MEUCCI 1, 33058 - SAN GIORGIO DI NOGARO (UD)**  
**TEL. 0439 318811 - [SERVIZIOCONSUMATORI@BIRRACASTELLO.IT](mailto:SERVIZIOCONSUMATORI@BIRRACASTELLO.IT)**  
**[WWW.BIRRACASTELLO.IT](http://WWW.BIRRACASTELLO.IT)**