

BIRRA CASTELLO S.P.A.

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**[®]

¹⁸⁹⁷
Pedavena[®]


birra[®]
Dolomiti



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

Bottiglia 25cl x 6 x 4

Bottiglia 33cl x 3 x 8

Bottiglia 33cl x 24

Bottiglia 66cl x 15

Lattina 33cl x 24

Lattina 50cl x 18



CASTELLO

C

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

Fusto acc. 30 lt

Fusto acc. 20 lt

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 rossa 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

Bottiglia 33cl x 3 x 8

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

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

Bottiglia 33cl x 3 x 8

Bottiglia 66cl x 15

Lattina 33cl x 24

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 ALCOOLICA

5,2% vol.

AMARO

24 BU

SCHIUMA

Fine e compatta

TEMP. DI SERVIZIO

4 - 6 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI

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 ALCOOLICA

5,0% vol.

AMARO

21 BU

SCHIUMA

Cremosa e persistente

TEMP. DI SERVIZIO

4 - 6 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI

Bottiglia 33cl x 24

Bottiglia 33cl x 3 x 8

Bottiglia 66cl x 15

Lattina 33cl x 24

Fusto 30lt

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

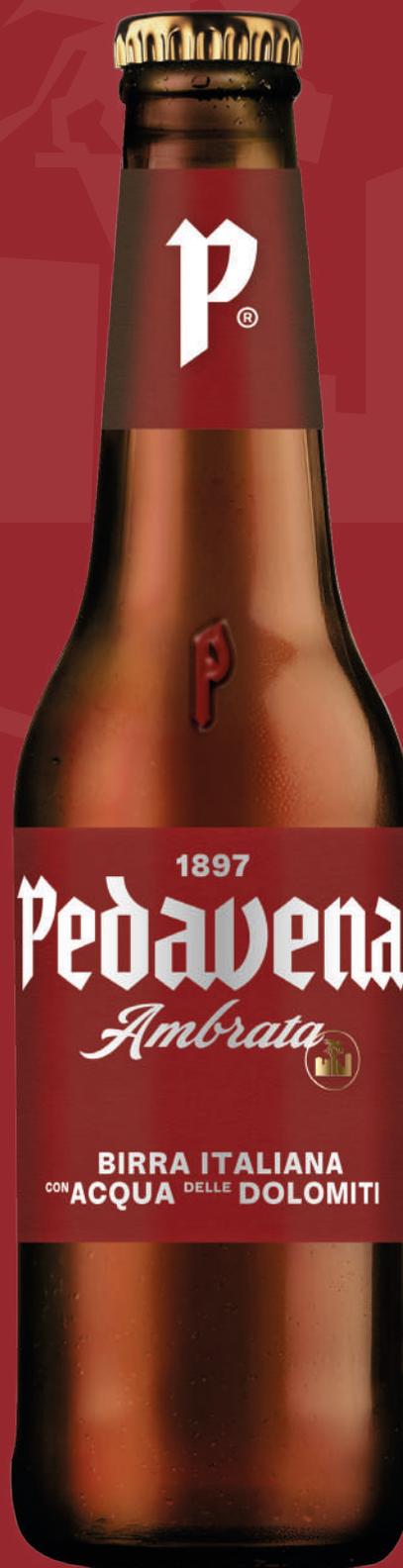
BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI

Bottiglia 33cl x 3 x 8

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

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

Bottiglia 33cl x 24

Bottiglia 50cl x 16

Fusto Leo2. 24 lt

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 ALCOOLICA

4,9% vol.

AMARO

23 BU

SCHIUMA

Fine, compatta ed aderente

TEMP. DI SERVIZIO

4 - 6 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI

Bottiglia 33cl x 24

Fusto 30lt

Fusto LEO2 24lt





birra®
Dolomiti

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 ALCOOLICA

6,7% vol.

AMARO

20 BU

SCHIUMA

Compatta e persistente

TEMP. DI SERVIZIO

6 - 8 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI

Bottiglia 33cl x 24

Bottiglia 75cl x 6

Fusto 20lt

Fusto LEO2 24lt



**BOCK
E SOTTOSTILI**

**1^
CLASSIFICATA**





birra®
Dolomiti



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 ALCOLICA

8,0% vol.

AMARO

25 BU

SCHIUMA

Fine e compatta

TEMP. DI SERVIZIO

8 - 10 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI

Bottiglia 33cl x 24

Fusto LEO2 24lt





birra®
Dolomiti



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

Bottiglia 33cl x 24

Fusto 30lt

Fusto LEO2 24lt



KELLER

3[^]
CLASSIFICATA





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 ALCOOLICA

5,9% vol.

AMARO

22 BU

SCHIUMA

Fine, compatta e aderente

TEMP. DI SERVIZIO

5 - 7 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI

Bottiglia 75cl x 6

Fusto LEO2 24lt





birra®
Dolomiti



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

Bottiglia 33cl x 24

Fusto LEO2 24lt



BIRRA

SUPERIOR

ANALCOLICA



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

Bottiglia 33cl x 24



BIRRA CASTELLO S.P.A.



VIA MEUCCI 1, 33058 - SAN GIORGIO DI NOGARO (UD)
TEL. 0439 318811 - SERVIZIOCONSUMATORI@BIRRACASTELLO.IT
WWW.BIRRACASTELLO.IT