



# SAURA

Nobile. Stilosa. Inconfondibile.

# CARATTERE NOBILE, GUSTO CORPOSO

Le materie prime che utilizziamo per le nostre birre Saura sono certificate biologiche e non subiscono alcun trattamento chimico.

Dal malto all'orzo, passando per il luppolo, ogni fase del processo è seguita con attenzione per garantire un prodotto di alta qualità.

# INGREDIENTI BIO



IT-BIO-004  
AGRICOLTURA UE

# LA QUALITÀ AL PRIMO POSTO

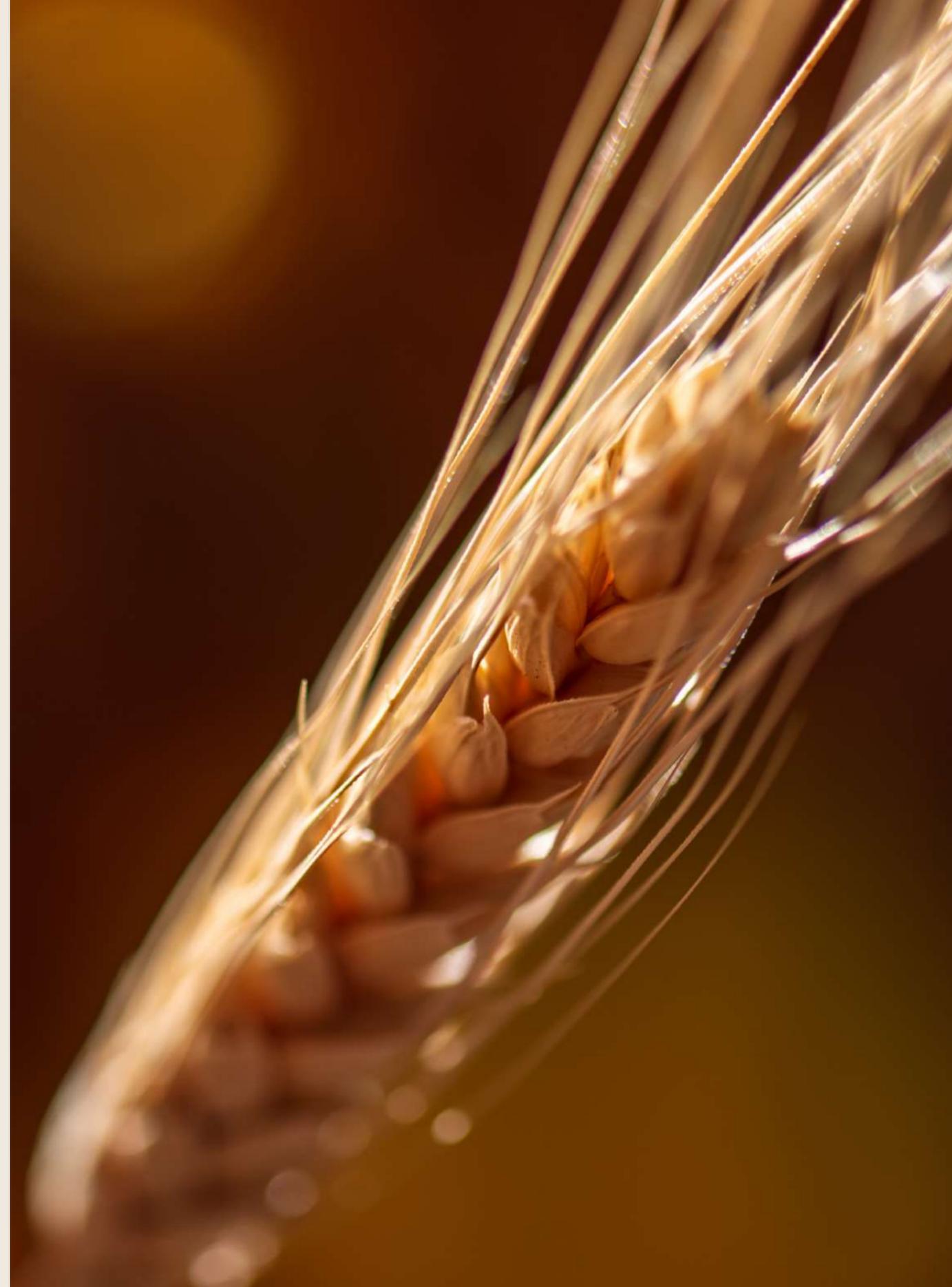
**Acqua, Malto d'Orzo Bio, Luppolo Bio e  
Lievito OGM free.**

Pochi ingredienti per dare vita ad una birra sincera,  
corposa e Bio.

La nostra attenzione è rivolta alla qualità e alla  
purezza delle materie prime utilizzate puntando  
sempre ad ottenere una birra genuina e naturale.



IT-BIO-004  
AGRICOLTURA UE



# PROCESSO PRODUTTIVO



# LA PASSIONE PER LA BIRRA GENUINA E NATURALE Sandalmazi By Officine Della Birra

Questo è l'elemento che, partendo dalla ricerca della qualità e della purezza delle materie prime, ci unisce a Sandalmazi by Officine della Birra di Cogliate che finalizza le nostre birre.

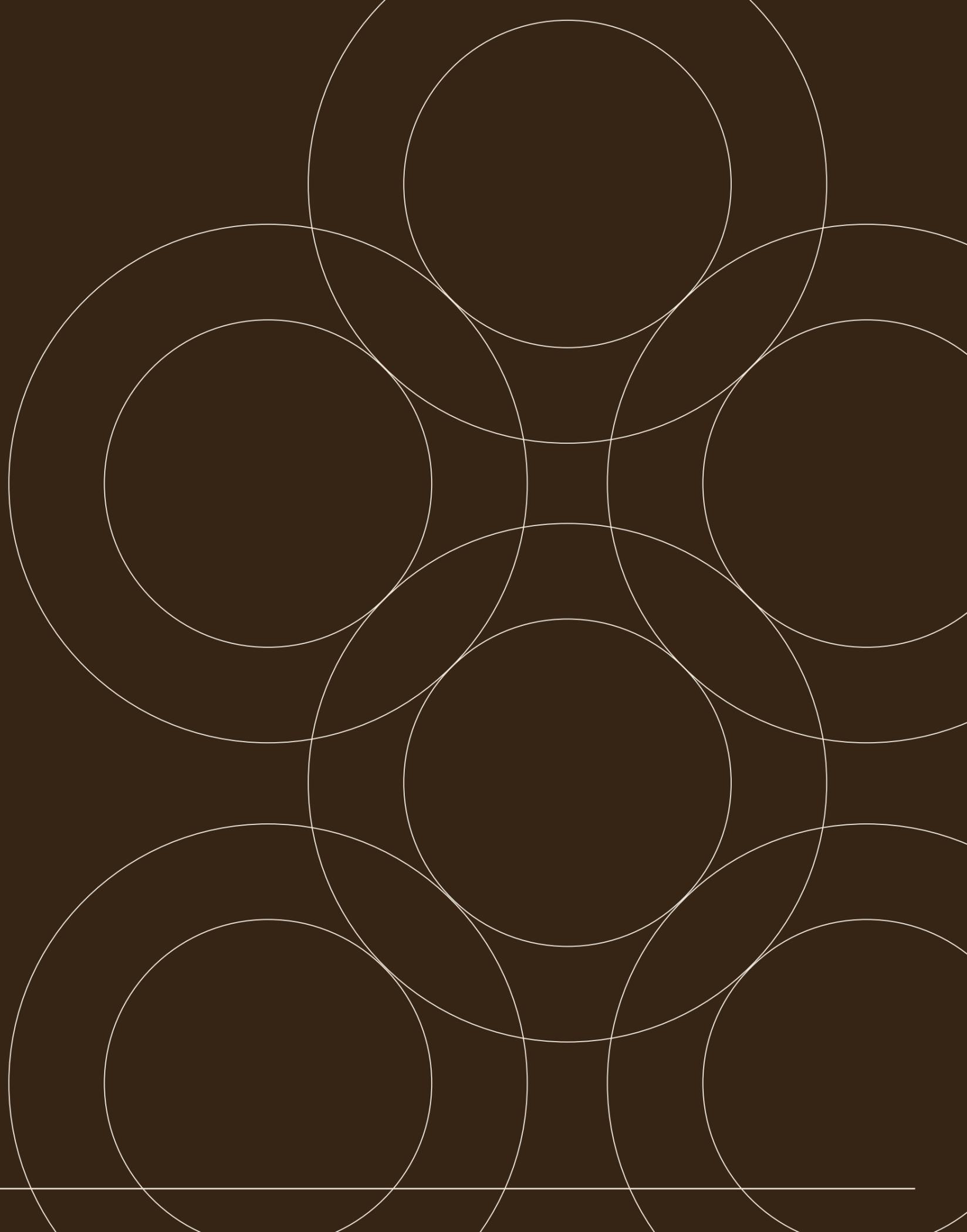
Nato nel 1999 e immerso nel verde del parco delle Groane, è il primo Birrificio Biologico in Italia, certificato dal 2000 da Suolo e Salute. "Una Birra Buona è una Birra Genuina" è il principio base dell'intera azienda.

**Il valore dato al prodotto va ben oltre la birra in sé, birra diventa sinonimo di qualità e di esperienza, di continua sperimentazione e di costante miglioramento.**

La ricerca e lo studio di malti e luppoli selezionati da agricoltura biologica viene seguita con cura dal mastro birraio Christian Poletto, per garantire la stabilità e l'integrità nel tempo.

**La tracciabilità e la provenienza di tutta la materia prima e di tutta la filiera di produzione contribuiscono alla realizzazione di un prodotto finito di qualità e unico al palato.**

# BIRRA SAURA





Un mondo fatto di persone, di valori autentici, di passione costante e instancabile.

# SIGNIFICATO

L'Origine del nome nasce dal **colore del manto Equino**. Le diverse tonalità diventano metafora per esprimere le variazioni di gusto e tipologia delle Birre di produzione del Grande Stud.

La volontà è stata quella di **legare il mondo dei cavalli con quello della birra** esplicitando in maniera elegante la provenienza e il concept del prodotto.

Saura è oltretutto un nome di origine Araba che si traduce in "**Colei che adora il sole**": un richiamo alla terra e a tutti gli elementi naturali che danno linfa all'orzo che una volta elaborato darà origine alla birra.



# POSIZIONAMENTO

La volontà è stata quella di creare un'immagine pulita ed elegante che inserisca il prodotto in un'immaginario agricolo e allo stesso tempo ricercato.

La sintesi visiva scelta è volta a far emergere la qualità del prodotto che deriva da soli ingredienti naturali ma allo stesso tempo a **distogliere dall'immaginario classico della birra artigianale** o comunque non-commerciale.

La coerenza con la brand identity creata per la Tenuta è l'ultimo tassello che ha portato alla progettazione dell'etichetta di questa birra.

**Vi invitiamo a scoprire il sito web della Tenuta Grande Stud, [www.grandestud.it](http://www.grandestud.it)**

# BIONDA HELLES

Birra bionda a bassa fermentazione, in stile tedesco.

Spiccante è il suo colore giallo paglierino, con una schiuma bianca pannosa e persistente.

Gusto di cereale dolce abbinato alla componente luppolata che si fa sentire con note erbacee e floreali con un amaro appena accennato.

Birra molto beverina, con un finale morbido e una carbonazione media.



<b>Alcool:</b>	5% vol. - °P: 12°
<b>Bottiglia:</b>	33 cL
<b>Ingredienti</b>	Acqua, malto d'orzo bio, luppolo bio, lievito
<b>Valori Nutrizionali:</b>	175 kJ/ 42 Kcal (per 100ml)
<b>Bassa fermentazione:</b>	Bassa fermentazione, 7/8 giorni a 12° C
<b>Stile:</b>	Helles
<b>Aroma:</b>	Moderatamente luppolato
<b>Gusto:</b>	Morbido, moderatamente frizzante
<b>Schiuma:</b>	Abbondante
<b>Corpo:</b>	Leggero
<b>Colore:</b>	Dorato Chiaro
<b>Temperatura di servizio:</b>	6 C°
<b>Scadenza:</b>	16 mesi dalla data d'imbottigliamento

# AMBRATA AMBER ALE

Birra ambrata ad alta fermentazione, con utilizzo di malti tostati e caramellati.

La contraddistinguono il colore bruno ramato, il gusto caramello e l'inconfondibile schiuma avorio persistente.

Birra dal corpo leggero, con il giusto equilibrio tra malti tostati e luppolo.



<b>Alcool:</b>	6% vol. - °P: 14,5°
<b>Bottiglia:</b>	33 cL
<b>Ingredienti</b>	Acqua, malto d'orzo bio, luppolo bio, lievito
<b>Valori Nutrizionali:</b>	175 kJ/ 42 Kcal (per 100ml)
<b>Bassa fermentazione:</b>	Alta fermentazione, 3 giorni a 17-18° C
<b>Stile:</b>	Belgian Ale
<b>Aroma:</b>	Sentori di malto e caramello
<b>Gusto:</b>	Rotondo maltato nel finire amarognolo
<b>Schiuma:</b>	Moderatamente persistente
<b>Corpo:</b>	Pieno
<b>Colore:</b>	Ambrato
<b>Temperatura di servizio:</b>	7 C°
<b>Scadenza:</b>	16 mesi dalla data d'imbottigliamento

# ROSSA BOCK

Birra rossa a bassa fermentazione, in stile Bock tedesca.

Con il suo colore rubino, è caratterizzata da un sapore tostato sul finire leggermente amarognolo.

Birra pulita ed equilibrata che esalta il gusto fruttato dei suoi malti.



<b>Alcool:</b>	6% vol. - °P: 14,5°
<b>Bottiglia:</b>	33 cL
<b>Ingredienti</b>	Acqua, malto d'orzo bio, luppolo bio, lievito
<b>Valori Nutrizionali:</b>	175 kJ/ 42 Kcal (per 100ml)
<b>Bassa fermentazione:</b>	Bassa fermentazione, 6/7 giorni a 8-9° C
<b>Stile:</b>	Bock
<b>Aroma:</b>	Distintamente maltato
<b>Gusto:</b>	Dolce, l'amaro si fa strada sorseggiando
<b>Schiuma:</b>	Fine, cremosa
<b>Corpo:</b>	Pieno, rotondo
<b>Colore:</b>	Ambrato scuro con toni rossastri brillanti
<b>Temperatura di servizio:</b>	8 C°
<b>Scadenza:</b>	16 mesi dalla data d'imbottigliamento

**SHOP ONLINE**  
[www.grandestud.shop](http://www.grandestud.shop)

# CONTATTI

info@grandestud.it

350 504 6476



[www.grandestud.it](http://www.grandestud.it)



GRANDE STUD

