



# FESTEGGIA EQUO: BIRRE&Co.





**La birra è buona per  
chi la sa scegliere...**

GARABOMBO

# PINTALPINA

BIRRIFICIO ARTIGIANALE E SOCIALE

È un birrificio artigianale e sociale che nasce, sotto forma di **Cooperativa**, nel 2014 con lo scopo di impiegare e formare ragazzi con disabilità, nel cuore della Valtellina, un territorio montano ricco di meraviglie naturali, di specialità artigianali e culinarie e di tradizione e valori.



# BIRRIFICIO PINTALPINA

Le **montagne valtellinesi** sono la cornice della BIRRA PINTALPINA, a partire dall'acqua, ingrediente caratterizzante quasi quanto i malti, i lieviti e i luppoli: le sorgenti della Val Fontana, ad oltre 1200 metri, permettono di usare l'acqua in purezza senza l'aggiunta di additivi per alterarne la durezza e la composizione.



GARABOMB  
BO

# BIRRIFICIO PINTALPINA



- Birra **chiara** (4,50%)
- Colore dorato, profumi agrumati ed erbacei. Semplice ma di carattere
- Da abbinare con aperitivi, antipasti, insalate, panini, primi piatti, carni bianche, pizza e formaggi freschi

GARABOMBO

# BIRRIFICIO PINTALPINA



- Birra Lager, tipica Festbier tedesca, dal colore **dorato** con schiuma bianca e sottile (5,5%)
- Aroma di miele e pane
- Da abbinare con aperitivi, formaggi, salumi, hamburger, primi piatti e fritti, secondi di carne e pesce, pizza

GARABOMBO

# BIRRIFICIO PINTALPINA



- Witbier (4,8%) aromatizzata con fiori di **ibisco** e coriandolo
- Fresca e dissetante dai toni delicati e leggermente speziati
- Da abbinare a primi piatti leggeri, carni bianche, fritti, pesce, crostacei, formaggi freschi, dolci e macedonie



# BIRRIFICIO PINTALPINA



- Birra frizzante e leggera (6,0%)
- La **segale** valtellinese e il lievito saison sprigionano un aroma fruttato e una nota leggermente speziata
- Da abbinare con salumi e formaggi delicati, arrosti speziati, crostacei e molluschi, cereali, verdure, dolci a base di frutta fresca





# KAUSS

Le materie prime sono coltivate direttamente: i campi, tutti in una zona di bassa montagna ai piedi del Monviso, sono coltivati secondo i criteri dell'agricoltura biologica. Un ottimo modo per aiutare l'economia e l'agricoltura montana in modo sostenibile.

La produzione del malto è affidata a malterie a conduzione familiare di fiducia, in grado di assicurare un prodotto sicuro e ad elevato standard qualitativo.



# BIRRIFICIO KAUSS



**BIONDA**, ispirata alle Helles tedesche, si presenta di un bel colore giallo paglierino carico e limpido e con una schiuma bianca di buona persistenza. La sua forza è la semplicità, dovuta all'equilibrio tra malti e luppoli che la rendono una birra fresca e beverina. Grado alcolico 4,7% vol

GARABOMB  
BO

# BIRRIFICIO KAUSS



**ROSSA**, di carattere, si presenta con un bel colore ramato carico e un cappello di schiuma fine color beige. Dalla bevuta secca e piacevole e dal gusto amaro percepibile nel finale, Grado alcolico 5,9% vol.

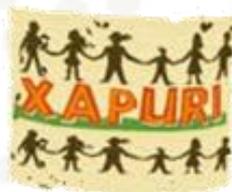
GARABOMB  
BO

# BIRRIFICIO KAUSS



La **DOPPIO MALTO** è una doppelbock pura, pienamente in stile. Calda e corposa, sa nascondere bene il grado alcolico e offre i profumi dolci dei malti, del caramello e del miele. Una birra profonda, da meditazione. Grado alcolico 8% vol.





**Cooperativa Garabombo l'inVISIBILE,**  
per un **Commercio Equo e Solidale**

Sede legale e amministrativa: via Cadorna 22 – 22100 Como

P.IVA: 02562380135 REA CO267105

Iscr.AlboCoop.Mut.Prev.A117410 Tel. e fax: 031 308833 email:

[info@garabombo.it](mailto:info@garabombo.it) sito: [www.garabombo.it](http://www.garabombo.it)