



in Toscana
nel cuore della Val d'Orcia



IN TOSCANA

NEL CUORE DELLA VAL D'ORCIA

In Val d'Orcia, territorio di assoluta bellezza designato dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità, nasce nel 2008 il Birrificio San Quirico. Una piccola realtà di eccellenza artigianale, che per la produzione delle proprie birre utilizza materie prime locali accuratamente selezionate, senza ricorrere all'impiego di conservanti, aromi e additivi chimici.

Le etichette del Birrificio San Quirico sono prodotte in quantità limitata, senza filtrazione e pastorizzazione e con una gasatura naturale ottenuta tramite rifermentazione in bottiglia.

È così che le nostre birre custodiscono in sé i valori che da sempre la Val d'Orcia incarna: storia, natura, cultura e una suggestione unica al mondo.

La nostra storia ha una genesi che racconta il nostro stesso fine: non abbiamo scelto un prodotto e poi cercato gli ingredienti per farlo, abbiamo selezionato il "nostro" ingrediente intorno al quale abbiamo costruito un prodotto di eccellenza. Come è chiaro già dal nome, il legame con il territorio non è per noi solo una contingenza geografica, è il passato che ci portiamo dentro ed il futuro a cui guardiamo. Il progetto del birrificio è nato proprio dalla voglia di valorizzare un prodotto - i cereali della Val d'Orcia - che racconta le origini di queste terre, un tempo definite "granaio di Toscana". Nasce così, nel 2008, il primo impianto in una location estremamente suggestiva: un antichissimo edificio medievale nel centro storico di San Quirico d'Orcia, situato lungo il percorso della Via Francigena e originariamente destinato a stazione di sosta per i pellegrini in transito. E, come i pellegrini, da allora abbiamo fatto molta strada...

Al Birrificio San Quirico le antiche tradizioni dell'arte birraia si coniugano con le più moderne e avanzate ricerche scientifiche. Non è un caso che il nostro fondatore, Roberto Rappuoli, sia un chimico ed è proprio dalla voglia di ricerca sui prodotti locali che il Birrificio San Quirico è nato e porta avanti negli anni nuove sperimentazioni e interessanti progetti di ricerca, in collaborazione anche con prestigiose Università. Dall'ultimo di questi progetti è nata la BeerBone, frutto della collaborazione con SienabioACTIVE, Spin off dell'Università di Siena che ha ad oggetto una ricerca scientifica che valuti l'efficacia del silicio contenuto nella birra nei confronti dell'osteoartrite ed osteoporosi.

Ogni birra è sottoposta ad attenti controlli qualitativi al fine di garantire una costanza organolettica inusuale per il settore artigianale.

IN TUSCANY

IN THE HEART OF VAL D'ORCIA

The Birrificio San Quirico (San Quirico Brewery) was founded in 2008 in Val d'Orcia, an area of absolute beauty designated by UNESCO as a World Heritage Site. A small, but excellent artisanal enterprise that uses carefully selected local raw materials to produce its beers, without resorting to the use of preservatives, flavors or chemical additives.

The different labels of Birrificio San Quirico are produced in limited quantities, without filtration and pasteurization and with a natural carbonation obtained by refermentation in the bottle. This is how our beers preserve the values that the Val d'Orcia has always embodied: history, nature, culture and a charm that are unique in the world.

The beginning of our story itself reveals our goal: we did not choose a product and then looked for the ingredients to do it, but we selected "our" ingredient around which we have built a top-quality product. As our name itself indicates, the connection with our land is not only a geographical element, but also the past that we carry inside and the future to which we look. The brewery's project was born of the desire to give value to a product, the cereals of the Val d'Orcia, which speaks of the history of these lands, once called the "wheat belt of Tuscany". Thus, in 2008, the first plant was built in an extremely suggestive location: an ancient medieval building in the historic center of San Quirico d'Orcia, located along the route of the Via Francigena and originally intended as a rest station for pilgrims in transit. And, like the pilgrims, we have come a long way since then.

At Birrificio San Quirico the ancient traditions of the brewing art are combined with the most modern and advanced scientific research. It is no coincidence that our founder, Roberto Rappuoli, is a chemist and it is precisely from the desire to research the local products that the San Quirico Brewery was born and has been carrying out new experiments and interesting research projects over the years in collaboration with prestigious universities. From the latest of these projects came BeerBone, the result of the collaboration with SienabioACTIVE, a spinoff of the University of Siena. It is an institution conducting scientific research to evaluate the beneficial effects against osteoarthritis and osteoporosis of the silicon contained in beer.

Each beer must undergo strict quality controls to guarantee an organoleptic consistency not so common in artisanal products.



IRIS



Birra di raffinata semplicità, dal colore chiaro dorato, si presenta con una schiuma fine e persistente. I profumi sono freschi e immediati, caratterizzati da ricordi floreali e fruttati, con note di mela e albicocca in evidenza. In bocca è lieve e rinfrescante, con un finale piacevolmente amarognolo. Può accompagnarsi felicemente con antipasti, primi piatti e carni bianche. Il suo nome è legato alla scrittrice Iris Origo, una delle figure più rappresentative e simboliche della storia della Val d’Orcia.

Stile
Chiara. Birra cruda, non pastorizzata e non filtrata. Rifermentata in bottiglia. (Blonde Ale)
Ingredienti
Acqua del Vivo d’Orcia, malto d’orzo, cereali , luppolo, lievito, arancia dolce.
Gradazione alcolica
4,5% vol.
Temperatura di servizio
8-10°C
Conservazione
Al fresco e al riparo dalla luce.
Disponibile in formati
380 ml. 750 ml. 1500 ml.

IRIS

A beer of refined simplicity, with a light gold-en color, it has a fine and persistent foam. Its aromas are fresh and immediate, characterized by floral and fruity memories, with strong notes of apple and apricot. Light and refreshing in the mouth, with a pleasantly bitter finish. It can be successfully paired with appetizers, first courses and white meats. Its name is linked to the writer Iris Origo, one of the most representative and symbolic figures in the history of the Val d’Orcia.

Style
Light color. Raw, unpasteurized, and unfiltered beer. Refermented in the bottle. (Blonde Ale)
Ingredients
Water of Vivo d’Orcia, barley malt, cereals, hops, yeast, sweet orange.
Alcohol content
4,5% vol.
Serving temperature
8-10°C
Preservation
Store in a cool place and away from light.
Available in
380 ml. 750 ml. 1500 ml.

CATHARINA

Catharina è la prima birra artigianale italiana aromatizzata con le spezie tipiche del Panforte di Siena: pepe, cannella, noce moscata, chiodi di garofano e altre, in una combinazione segreta ed esclusiva. Una limited edition, ideale da abbinare con formaggi stagionati, dolci e pasticceria secca, oltre che come birra da meditazione. Il suo nome è legato a Santa Caterina da Siena, che ha vissuto tra Siena (città del Panforte) e la Val d’Orcia.

Stile
Ambrata doppio malto. Birra cruda, non pastorizzata e non filtrata. Rifermentata in bottiglia. (English Pale Ale)
Ingredienti
Acqua del Vivo d’Orcia, malto d’orzo, cereali , luppolo, lievito, pepe nero, vaniglia, peperoncino, chiodi di garofano, aromi.
Gradazione alcolica
6% vol.
Temperatura di servizio
8-10°C
Conservazione
Al fresco e al riparo dalla luce.
Disponibile nel formato
750 ml.

CATHARINA

Catharina is the first Italian craft beer flavored with the typical spices of the Panforte of Siena, a local sweet specialty: pepper, cinnamon, nutmeg, cloves and others, in a secret and exclusive combination. A limited edition, ideal to pair with aged cheeses, desserts and dry pastries, besides being perfect also as a meditation beer. The name of this beer is inspired by Saint Catherine of Sienna, who lived between Siena (the city of Panforte) and the Val d’Orcia.

Style
Amber double malt. Raw, unpasteurized and unfiltered beer. Refermented in the bottle. (Pale Ale)
Ingredients
Water of Vivo d’Orcia, barley malt, cereals, hops, yeast, black pepper, vanilla, chili pepper, cloves, spices.
Alcohol content
6% vol.
Serving temperature
8-10°C
Preservation
Store in a cool place and away from light.
Available in
750 ml.



GIULITTA



Birra di grande suggestione, caratterizzata da un bel colore ambrato e da una schiuma cremosa e compatta. I profumi ricordano cenni di cereali tostati, frutta secca e datteri. In bocca è morbida, corposa e persistente, con un finale ampio e di grande lunghezza. Ottima bevuta da sola come birra da meditazione, oppure abbinata a formaggi stagionati, salumi e carne. Prende il nome da Giulitta, patrona di San Quirico d’Orcia.

Stile
Ambrata doppio malto. Birra cruda, non pastorizzata e non filtrata. Rifermentata in bottiglia. (English Pale Ale)
Ingredienti
Acqua del Vivo d’Orcia, malto d’orzo, cereali , luppolo, lievito, liquirizia, cannella, coriandolo, arancia amara.
Gradazione alcolica
6% vol.
Temperatura di servizio
8-10°C
Conservazione
Al fresco e al riparo dalla luce.
Disponibile nei formati
380 ml. 750 ml. 1500 ml.

GIULITTA

A beer of great charm, characterized by a beautiful amber color and a creamy and compact foam. Its aromas recall hints of toasted cereals, dried fruit and dates. Soft in the mouth, full-bodied and persistent, with a wide, long finish. Excellent drunk alone as a meditation beer, or paired with aged cheeses, charcuteries and meats. It takes its name from Giulitta, patron saint of San Quirico d’Orcia.

Style
Amber double malt. Raw, unpasteurized and unfiltered beer. Refermented in the bottle. (Pale Ale)
Ingredients
Water of Vivo d’Orcia, barley malt, cereals, hops, yeast, licorice, cinnamon, coriander, bitter orange.
Alcohol content
6% vol.
Serving temperature
8-10°C
Preservation
Store in a cool place and away from light.
Available in sizes:
380 ml. 750 ml. 1500 ml.

THEOBROMA

Una limited edition di eccellenza: Theobroma è una birra doppio malto ambrata aromatizzata al cacao, perfetta sia da abbinare a dolci e pasticceria secca, sia da godersi da sola come birra da meditazione. Il suo nome deriva da *Theobroma cacao*, nome scientifico della pianta del cacao, con cui viene prodotta.

Stile
Ambrata doppio malto. Birra cruda, non pastorizzata e non filtrata. Rifermentata in bottiglia. (English Pale Ale)
Ingredienti
Acqua del Vivo d’Orcia, malto d’orzo, cereali , luppolo, lievito, fave di cacao, cannella, aromi.
Gradazione alcolica
6% vol.
Temperatura di servizio
8-10°C
Conservazione
Al fresco e al riparo dalla luce.
Disponibile nel formato
750 ml.

THEOBROMA

A top-of-the-line limited edition: Theobroma is a double amber malt beer flavored with cocoa, perfect both to combine with desserts and dry pastries, and to enjoy alone as a meditation beer. Its name derives from Theobroma cacao, the scientific name of the cocoa plant, with which it is produced.

Style
Amber double malt. Raw, unpasteurized and unfiltered beer. Refermented in the bottle. (English Pale Ale)
Ingredients
Vivo d’Orcia water, barley malt, cereals, hops, yeast, cocoa beans, cinnamon, spices
Alcohol content
6% vol.
Serving temperature
8-10°C
Preservation
Store in a cool place and away from light.
Available in
750 ml.





NERA

Nasce da un abbinamento originale tra birra e caffè, dando vita ad un perfetto connubio di raffinatezza ed originalità. Colore tendente al nero, con una densa schiuma color cappuccino. L'aroma del caffè è predominante al naso e in bocca, con caratteristiche note tostate e sentori di frutta secca. Ideale come birra estiva, fuori dai pasti o in abbinamento con pasticceria secca toscana.

Stile

Ambrata doppio malto.
Birra cruda, non pastorizzata e non filtrata.
Rifermentata in bottiglia.
(English Pale Ale)

Ingredienti

Acqua del Vivo d'Orcia, **malto d'orzo**, **cereali**, luppolo, lievito, caffè, aromi.

Gradazione alcolica
6% vol.

Temperatura di servizio
5-7°C

Conservazione
Al fresco e al riparo dalla luce.

Disponibile nel formato
750 ml.

NERA

Born from an original pairing of beer and coffee, giving life to a perfect combination of refinement and originality. Color tending to black, with a dense cappuccino-colored foam. The aroma of coffee is predominant on the nose and in the mouth, with distinctive toasted notes and hints of dried fruit. Ideal as a summer beer, between meals or in combination with Tuscan dry pastries.

Style

*Amber double malt.
Raw, unpasteurized and unfiltered beer.
Refermented in the bottle.
(Pale Ale)*

Ingredients

Vivo d'Orcia Water, barley malt, cereals, hops, yeast, coffee, spices.

Alcohol content
6% vol.

Serving temperature
5-7°C

Preservation
Store in a cool place and away from light.

Available in
750 ml.

BEERBONE

BeerBone nasce da una collaborazione scientifica con uno spin off dell'Università di Siena finalizzato alla valutazione in laboratorio dell'efficacia di questa birra (ricca di silicio) nei confronti dell'osteoporosi e dell'osteoartrosi*. E' una birra fresca a basso grado alcolico in grado di accompagnare primi piatti, pizza o utilizzata come bevanda dissetante. *I primi risultati sono stati pubblicati sulla rivista scientifica internazionale: Functional food 54 (2019) 109-118.

Stile

Chiara doppio malto
Birra cruda, non pastorizzata e non filtrata.
Rifermentata in bottiglia.
(Saison)

Ingredienti

Acqua del Vivo d'Orcia, **malto d'orzo**, **cereali**, luppolo, lievito, zenzero, aromi.

Gradazione alcolica
4,8% vol.

Temperatura di servizio
5°C

Conservazione
Al fresco e al riparo dalla luce.

Disponibile nel formato
750 ml. in bottiglia verniciata di bianco

BEERBONE

BeerBone is the result of a scientific collaboration with a spinoff of the University of Siena aimed at studying in the laboratory the effectiveness of this beer (rich in silicon) against osteoporosis and osteoarthritis. It is a fresh beer with a low alcohol content that can accompany a first course, a pizza or can be enjoyed as a thirst-quenching drink.*

**The first results have been published in the international scientific journal: Functional food 54 (2019) 109-118.*

Style

*Clear double malt raw, unpasteurized and unfiltered beer.
Refermented in the bottle.
(Saison)*

Ingredients

Vivo d'Orcia water, barley malt, cereals, hops, yeast, ginger, spices.

Alcohol content
4.8% vol.

Serving temperature
5°C

Preservation
Store in a cool place and away from light.

Available in
750 ml. in painted white bottle



bioeconomy spin-off
of the University of Siena



ARTEMISIA

Birra nata per celebrare i 10 anni del Birrificio. Viene prodotta con la pianta "Artemisia Cretacea", tipica della Val d'Orcia, che accompagna gli aromi di salvia e limone, oltre che una selezione di speciali luppoli usati per raggiungere un alto livello di amarezza tipico delle birre IPA. Disponibile in bottiglia standard o con lo speciale rivestimento in oro metallizzato rosa.

Stile

Chiara doppio malto.
Birra cruda, non pastorizzata e non filtrata.
Rifermentata in bottiglia.
(White IPA)

Ingredienti

Acqua del Vivo d'Orcia, **malto d'orzo**, **cereali**, luppolo, lievito, artemisia, lemongrass, salvia, aromi.

Gradazione alcolica
6,5% vol.

Temperatura di servizio
5-7°C

Conservazione
Al fresco e al riparo dalla luce.

Disponibile nel formato
750 ml. anche non metallizzata.

ARTEMISIA

A beer created to celebrate the 10th anniversary of the brewery. It is produced with the "Artemisia Cretacea" plant, typical of the Val d'Orcia, accompanied by the aromas of sage and lemon, as well as a selection of special hops used to achieve a high level of bitterness typical of IPA beers. Available in a standard bottle or with the special pink metallic gold coating.

Style

*Clear double malt. Raw, unpasteurized and unfiltered beer.
Refermented in the bottle.
(White IPA)*

Ingredients

Acqua del Vivo d'Orcia, barley malt, cereals, hops, yeast, artemisia plant, lemongrass, sage, spices.

Alcohol content
6.5% vol.

Serving temperature
5-7°C

Preservation
Cool and away from light.

Available in
750 ml. also not metallic.

DIONISIACA

Questa birra prende il nome da "Dioniso", nome con cui i Greci chiamavano Bacco (Dio del vino). È una IGA (Italian Grape Ale) ovvero uno stile che ha unito due mondi, quello del vino e quello della birra, apparentemente opposti. Viene prodotta con mosto d'uva di Montalcino e con l'aggiunta di succo di mora che conferiscono un originale colore rosato esaltato dall'utilizzo di una bottiglia in vetro trasparente. Ha un gusto rinfrescante, complesso e piacevolmente acidulo con un'aromaticità dell'uva presente ma non invadente, in grado comunque di trovare un equilibrio con malti e luppoli. Ideale come aperitivo o in abbinamento a pizza e pasticceria.

Stile

Rosata doppio malto.
Birra cruda, non pastorizzata e non filtrata. Rifermentata in bottiglia.

Ingredienti

Acqua del Vivo d'Orcia, **malto d'orzo**, **cereali**, succo di mora, mosto d'uva Sangiovese di Montalcino, luppolo, lievito, aromi.

Gradazione alcolica
7,5% vol.

Temperatura di servizio
5-7°C

Conservazione
Al fresco e al riparo dalla luce.

Disponibile nel formato
750 ml. in bottiglia trasparente.

DIONISIACA

This beer takes its name from "Dionysus", the name the Greek called Bacchus (the god of wine). It is an IGA (Italian Grape Ale) i.e., a style that has combined two worlds, that of wine and that of beer, apparently opposites. It is made with Montalcino grape must and with the addition of blackberry juice that gives it an original rosé color enhanced using a transparent glass bottle. It has a refreshing, complex and pleasantly acidic taste with the aroma of the grapes present but not intrusive, still able to find a balance with malts and hops. Ideal as an aperitif or in combination with pizza or pastry.

Style

*Rosé double malt. Raw, unpasteurized and unfiltered beer.
Refermented in the bottle.*

Ingredients

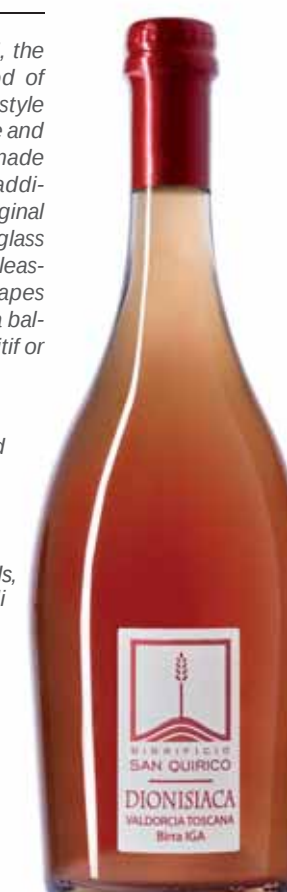
Acqua del Vivo d'Orcia, barley malt, cereals, blackberry juice, grape must Sangiovese di Montalcino, hops, yeast, spices.

Alcohol content
7.5% vol.

Serving temperature
5-7°C

Preservation
Store in a cool place and away from light.

Available in
750 ml. in see-through bottle



ESSENTIALS 1



Essentials 1 è una birra chiara di colore dorato, dalla schiuma densa e persistente e profumi fruttati, con note di agrumi e albicocca. Leggera e beverina, è perfetta nella stagione estiva. Si abbina con carne bianca, pesce, verdura e naturalmente la pizza. La linea Essentials nasce con l'obiettivo di creare un prodotto più economico nel packaging senza diminuire le qualità organolettiche del prodotto.

Stile

Chiara. Birra cruda, non pastorizzata e non filtrata. Rifermentata in bottiglia. (Saison)

Ingredienti

Acqua del Vivo d'Orcia, **malto d'orzo**, **cereali**, luppolo, lievito, bergamotto, aromi.

Gradazione alcolica
5% vol.

Temperatura di servizio
5-7°C

Conservazione

Al fresco e al riparo dalla luce.

Disponibile in 2 formati
330 ml. 750 ml.

ESSENTIALS 1

Essentials 1 is a golden color light beer, with a dense and persistent foam and fruity aromas, with notes of citrus and apricot. Light and drinkable, it is perfect in the summer. It goes well with white meat, fish, vegetables and of course pizza. The Essentials line was created to offer a less expensive product in packaging without diminishing the organoleptic qualities of the product.

Style

Lager, raw, unpasteurized and unfiltered beer. Refermented in the bottle. (Saison)

Ingredients

Vivo d'Orcia water, barley malt, cereals, hops, yeast, bergamot, spices.

Alcohol content
5% vol.

Serving temperature
5-7°C

Preservation

Store in a cool place and away from light.

Available in 2 sizes
330 ml. 750 ml.

BIRRA DEL FRATE CHIARA

Questa birra nasce come omaggio all'amicizia tra Roberto Rappuoli, fondatore del Birrificio San Quirico e Padre Giancarlo, un frate francese Priore dell'Abbazia di Frigolet, con cui sono state definite le ricette. Birra chiara di facile beva, leggermente amara, fresca e dissetante. Adatta per accompagnare pizza e pasta o anche da sola per una pausa durante la giornata.

Stile

Chiara. Birra cruda, non pastorizzata e non filtrata. Rifermentata in bottiglia. (Saison a media fermentazione)

Ingredienti

Acqua del Vivo d'Orcia, **malto d'orzo**, **cereali**, luppolo, lievito, cardamomo, coriandolo, aromi.

Gradazione alcolica
5% vol.

Temperatura di servizio
5-7°C

Conservazione

Al fresco e al riparo dalla luce.

Disponibile nel formato
330 ml.

FRATE CHIARA

This beer was born as a tribute to the friendship between Roberto Rappuoli, founder of the San Quirico Brewery and Father Giancarlo, a French friar and Prior of the Abbey of Frigolet, with whom the recipes were developed. Lager beer easy to drink, slightly bitter, fresh and thirst-quenching. Suitable to accompany pizza and pasta or even alone for a break during the day.

Style

Albumen. Raw, unpasteurized and unfiltered beer. Refermented in the bottle. (Medium fermentation Saison)

Ingredients

Vivo d'Orcia water, barley malt, cereals, hops, yeast, cardamom, coriander, spices.

Alcohol content
5% vol.

Serving temperature
5-7°C

Preservation

Store in a cool place and away from light.

Available in 2 sizes
330 ml.



ESSENTIALS 2



Essentials 2 è una birra doppio malto, che si presenta con colore ambrato e schiuma leggera. Profumi puliti, con note fruttate e erbacee. Ottima con carne e formaggi, ma anche come perfetto dopo cena. La linea Essentials nasce con l'obiettivo di creare un prodotto più economico nel packaging senza diminuire le qualità organolettiche del prodotto.

Stile

Ambrata doppio malto. Birra cruda, non pastorizzata e non filtrata. Rifermentata in bottiglia. (Strong Ale)

Ingredienti

Acqua del Vivo d'Orcia, **malto d'orzo**, **cereali**, luppolo, lievito, liquirizia, aromi.

Gradazione alcolica
5% vol.

Temperatura di servizio
5-7 °C

Conservazione

Al fresco e al riparo dalla luce.

Disponibile in 2 formati
330 ml. 750 ml.

ESSENTIALS 2

Essentials 2 is a double malt beer, with an amber color and light foam. Clean aromas, with fruity and herbaceous notes. Excellent with meat and cheeses, but also perfect as an after-dinner drink. The Essentials line was created to offer a less expensive product in packaging without diminishing the organoleptic qualities of the product.

Style

Amber double malt. Raw, uncooked and unfiltered beer. Refermented in the bottle. (Strong Ale)

Ingredients

Vivo d'Orcia water, barley malt, cereals, hops, yeast, licorice, spices.

Alcohol content
5% vol

Serving emperature
5-7°C

Preservation

Store in a cool place and away from light.

Available in 2 sizes
330 ml. 750 ml.

BIRRA DEL FRATE AMBRATA

Questa birra nasce come omaggio all'amicizia tra Roberto Rappuoli, fondatore del Birrificio San Quirico e Padre Giancarlo, un frate francese Priore dell'Abbazia di Frigolet, con cui sono state definite le ricette. Birra ambrata doppio malto decisa ma allo stesso tempo morbida e profumata. Adatta per accompagnare carni di maiale, bistecca alla fiorentina e salumi di vario genere.

Stile

Ambrata doppio malto. Birra cruda, non pastorizzata e non filtrata. Rifermentata in bottiglia. (Strong Ale a media fermentazione)

Ingredienti

Acqua del Vivo d'Orcia, **malto d'orzo**, **cereali**, luppolo, lievito, bergamotto, aromi.

Gradazione alcolica
6% vol.

Temperatura di servizio
8-10°C

Conservazione

Al fresco e al riparo dalla luce.

Disponibile nel formato
330 ml.

FRATE AMBRATA

This beer was born as a tribute to the friendship between Roberto Rappuoli, founder of the San Quirico Brewery and Father Giancarlo, a French friar and Prior of the Abbey of Frigolet, with whom the recipes were developed. Amber double malt beer strong, but soft and fragrant at the same time. Suitable to accompany pork, Florentine steak and different kinds of charcuteries.

Style

Amber double malt. Raw, uncooked and unfiltered beer. Refermented in the bottle. (Strong Ale medium fermentation)

Ingredients

Vivo d'Orcia water, barley malt, cereals, hops, yeast, bergamot, spices.

Alcohol content
6% vol

Serving emperature
8-10°C

Preservation

Store in a cool place and away from light.

Available in
330 ml.



GELATINE DI BIRRA (Novità)

Per chi ama qualcosa di davvero unico proponiamo le nostre gelatine di birra, prodotte nel pieno rispetto dello stile Birrificio San Quirico con tecniche artigianali. Le abbiamo chiamate "birra al cucchiaino" a testimoniare come il loro gusto ricordi quello delle nostre birre artigianali con una consistenza eccezionale. Nelle 6 varianti "Chiara", "Ambrata", "Chiara alla cannella", "Chiara alla menta", "Ambrata al peperoncino" e "Ambrata allo zenzero" sono ideali per accompagnare i pecorini della Val d'Orcia.

Peso netto 100 g (disponibile in formato grande per ristorazione).

AMBRATA AL PEPERONCINO - CHILI PEPPER AMBER



CHIARA - LAGER



CHIARA ALLA CANNELLA - CINNAMON LAGER



BEER JELLIES (New)

To those who love something truly unique we offer our beer jellies, made with artisanal techniques respecting the style of the Birrificio San Quirico. We called them "creamy" to attest how their taste recalls that of our craft beers but with a special texture. In 6 varieties: "Chiara" (Lager), "Ambrata" (Amber), "Chiara alla cannella" (cinnamon lager), "Chiara alla menta" (mint lager), "Ambrata al peperoncino" (chili pepper amber) and "Ambrata allo zenzero"(ginger amber) all ideal to accompany the pecorino cheeses of the Val d'Orcia. Net weight 100 g (also available in larger packaging for catering).

AMBRATA ALLO ZENZERO - GINGER AMBER



CHIARA ALLA MENTA - MINT LAGER



AMBRATA - AMBER



LIQUORI E AMARI

I liquori e gli amari del Birrificio San Quirico sono ottenuti a partire dalle materie prime utilizzate per produrre la birra (malto e luppolo) che vengono sottoposte a macerazione alcolica e successiva filtrazione ed aggiunta di zucchero.

Gli amari contengono una maggiore quantità di luppolo ed una minore concentrazione zuccherina ed hanno un'azione digestiva a fine pasto.

I liquori contengono invece una maggiore quantità di malto d'orzo e di zucchero e sono particolarmente piacevoli al di fuori dei pasti.

Grado alcolico circa **20%vol**, bottiglia da **0,50 lt.**

LIQUEURS AND AMARI

The liqueurs and amari of Birrificio San Quirico are produced with the same raw materials used to brew our beer (malt and hops) which undergo an alcoholic maceration, a subsequent filtration and the addition of sugar.

The amari contain a higher number of hops and a lower sugar concentration and have a digestive action at the end of a meal.

The liqueurs, on the other hand, contain a higher amount of barley malt and sugar and are particularly popular between meals.

Alcohol content about 20% vol, bottle of 0.50 lt.









Birrificio San Quirico Tel. +39 0577 898193
Via Dante Alighieri, 93/A Cell. +39 347 2646227
Via Garibaldi, 39 (Produzione) info@birrificiosanquirico.it
53027 - San Quirico d'Orcia Siena - Italia www.birrificiosanquirico.it