



## Le birre del Birrificio Angelo Poretti al nuovo temporary store del Franciacorta Outlet Village

**Fino al 15 febbraio il nuovo temporary store di Birrificio Angelo Poretti accoglie  
tutti gli amanti della birra italiana di qualità**

Milano, gennaio 2017 – Dopo la positiva esperienza estiva presso l'Outlet di Serravalle Scrivia, **Birrificio Angelo Poretti**, da circa 140 anni sinonimo di qualità birraria italiana, offre a tutti coloro che vogliono esplorare il mondo della birra l'opportunità speciale di conoscere la varietà della sua gamma grazie all'apertura di un temporary store all'interno del **Franciacorta Outlet Village**.

Birrificio Angelo Poretti incontra i suoi consumatori in una location esclusiva per permettere loro di vivere un'esperienza di brand immersiva e di regalare a se stessi e ad amici l'atmosfera e il gusto unico che contraddistinguono il marchio e i suoi prodotti.

### **Il temporary store**

Il temporary store di Birrificio Angelo Poretti è stato studiato da CBA, agenzia di Brand Design leader mondiale nel campo della comunicazione, per far vivere l'atmosfera del Birrificio e i suoi valori fondanti: qualità, innovazione e sostenibilità. Un luogo in cui gli ospiti hanno la possibilità di vivere e provare in prima persona quel "saper fare" birra di qualità che da sempre contraddistingue il brand e, per questo, sono state pensate per loro diverse possibilità di esperienza:

- **Degustazione alla spina:** nella zona centrale del Temporary è possibile assaggiare alcune delle migliori ricette di Birrificio Angelo Poretti: *4 Luppoli Originale, 7 Luppoli Non Filtrata L'Ambrata, 8 Luppoli Saison, 9 Luppoli - IPA e Wit e "Angelo - Le Riserve del Birrificio": Pale Ale e Brown Ale*. Le birre sono spillate con *DraughtMaster™* Modular 20, l'innovativo sistema di spillatura senza CO<sub>2</sub> aggiunta che sostituisce i tradizionali fusti in acciaio con quelli in PET riciclabile, migliorando sensibilmente la qualità della birra ed evitando i processi di saturazione e ossidazione del prodotto nel totale rispetto dell'ambiente;
- **Acquisto delle singole referenze:** tutte le birre di Birrificio Angelo Poretti sono acquistabili all'interno del Temporary nei diversi formati disponibili. Nella classica bottiglia da 33cl è possibile acquistare *3 Luppoli, 4 Luppoli Originale, 5 Luppoli Bock Chiara, 6 Luppoli Bock Rossa, 7 Luppoli Non Filtrata L'Ambrata, 9 Luppoli IPA e Wit*. Il formato più conviviale della bottiglia 75cl è, invece, disponibile per *8 Luppoli Saison, 10 Luppoli Le Bollicine e 10 Luppoli Le Bollicine Rosé* a cui si aggiungono "Angelo - Le Riserve del Birrificio" nelle versioni *Pale Ale, Brown Ale, Blanche*.
- **Acquisto "pick & mix",** i consumatori possono scegliere e combinare a piacimento le birre da acquistare, andando a realizzare una scelta personalizzata di consumo sulla base dei propri gusti.

### **Tutti i luoghi di Birrificio Angelo Poretti**

Il nuovo temporary store è un'ulteriore modalità con cui **Birrificio Angelo Poretti** ha creato un filo diretto con i propri consumatori. A questo, infatti, si aggiungono:

- **Birrificio di Induno Olona** – è lo storico stabilimento di Induno Olona, aperto al pubblico su prenotazione attraverso la piattaforma online [visite.birrificioporetti.it](http://visite.birrificioporetti.it), dove vengono realizzate delle visite guidate alla scoperta del cuore produttivo dell'Azienda, per un affascinante viaggio a ritroso nel tempo in una cornice unica e dove, nel Negozio Del Birrificio, è disponibile tutto l'assortimento del brand.
- **7 Luppoli – Birra e Cucina** – è la "casa" milanese di Birrificio Angelo Poretti, con sede in Viale Ortles 31/A, che propone, in un'atmosfera raccolta e rilassante, gustosi accostamenti tra proposte di cucina veloci e stuzzicanti e la famiglia al gran completo delle birre di Birrificio Angelo Poretti.
- **[www.vogliadibirra.it](http://www.vogliadibirra.it)** – è il negozio virtuale di Carlsberg Italia dove è possibile acquistare in ogni momento e da tutta Italia i brand distribuiti dall'Azienda – Carlsberg, Tuborg, Birrificio Angelo Poretti, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Feldschlösschen, Brooklyn Brewery e Jacobsen – in aggiunta a prodotti e materiali promozionali dei vari brand.

#### **Ufficio Stampa**

Aida Partners Ogilvy PR,  
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650  
Barbara Fortunati: [barbara.fortunati@aidapartners.com](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)  
Sara Della Noce: [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)

#### **Carlsberg Italia**

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940  
Laura Marchini: [laura.marchini@carlsberg.it](mailto:laura.marchini@carlsberg.it)



La storia del **Birrificio Angelo Poretti** inizia nel 1877, anno in cui Angelo Poretti realizza la prima cotta nel birrificio di **Induno Olona**. Costruisce il suo birrificio in **Valganna**, scelta per l'acqua purissima delle sue fonti, elemento indispensabile per una birra di grande qualità. La stessa qualità, cura dei particolari e rispetto per la tradizione che hanno rappresentato, e lo fanno tutt'oggi, il sapore delle birre del **Birrificio Angelo Poretti**, caratterizzate dall'uso di differenti tipi di luppolo, aggiunti in diverse fasi della produzione. Una luppolatura inconfondibile in grado di dare vita a ricette che accompagnano il consumatore in un'esperienza d'intensità crescente capace di soddisfare le preferenze di ogni palato ("3 Luppoli", "4 Luppoli Originale", "5 Luppoli Bock Chiara", "6 Luppoli Bock Rossa", "7 Luppoli Non Filtrata" stagionale: La Fiorita, L'Estiva, La Mielizia, L'Ambrata, "8 Luppoli Saison", "9 Luppoli": IPA e Wit, "10 Luppoli Le Bollicine" e "10 Luppoli Le Bollicine Rosé" a cui si aggiungono "Angelo - Le Riserve del Birrificio": Pale Ale, Brown Ale, Blanche).

Il gruppo Carlsberg è proprietario del Birrificio dal 2002, dopo un'ultra ventennale collaborazione, iniziata nel 1975 con la sigla dell'accordo per la produzione e commercializzazione in Italia dei marchi Tuborg e Carlsberg. **Carlsberg Italia** oggi produce e commercializza oltre 1,3 milioni di ettolitri di birra a marchi **Carlsberg, Tuborg, Birrificio Angelo Poretti, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Feldschlösschen, Brooklyn Brewery e Jacobsen**.

Nel 2011 **Carlsberg Italia** avvia una rivoluzione nel mercato della birra, sviluppando e lanciando *DraughtMaster™* Modular20, il sistema di spillatura che utilizza i fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO<sub>2</sub> aggiunta. Questo nuovo sistema di spillatura permette di offrire al consumatore una birra di estrema qualità e di ridurre contemporaneamente l'impatto ambientale durante le fasi di confezionamento, distribuzione e consumo presso il punto vendita.

Nel 2015 **Birrificio Angelo Poretti** è stato scelto da Padiglione Italia per rappresentare l'eccellenza birraria italiana in qualità di "**Birra ufficiale del Padiglione Italia a Expo 2015**" dove ha accolto più di **1.000.000 di visitatori** totali e **spillato oltre 350.000 birre**.



[www.birrificioangeloporetti.it](http://www.birrificioangeloporetti.it) - [www.carlsbergitalia.it](http://www.carlsbergitalia.it)



@BirraPoretti - @CarlsbergItalia



Birrificio Angelo Poretti



birrificiooretti

#MaestridelLuppolo #birrificiooretti #eccellenzeitaliane

**Carlsberg Italia invita tutti i suoi consumatori a bere responsabilmente e a visionare il sito [www.beviresponsabile.it](http://www.beviresponsabile.it)**

#### Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,  
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650  
Barbara Fortunati: [barbara.fortunati@aidapartners.com](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)  
Sara Della Noce: [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)

#### Carlsberg Italia

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940  
Laura Marchini: [laura.marchini@carlsberg.it](mailto:laura.marchini@carlsberg.it)