



PANIL

PANIL BLANCHE

Birra a base di : malto di frumento e malto di orzo, ad alta fermentazione.
Leggera, circa 4,6° di alcool, speziata con agrumi e coriandolo; ne potrete odorare la fragranza dell'aroma e la grande bevibilità. Temperatura di servizio 5/6°. Si accompagna bene a piatti di pesce, semplici e delicati, ad antipasti di salume di Parma ed alle ns. splendide minestre in brodo come gli anolini e per finire a dolci di pasta lievitata, quali ciambelle e torte a base di frutta. Ha fatto Parte della rappresentanza italiana con altre 7 birre, al festival di Londra 2002, il più importante di Europa.

Imballaggio : Bottiglia da 50 cl.e., confezionata in scatole da 6 o 12 bott. cd.



PANIL AMBRÉE

Birra ambrata doppio malto, ad alta fermentazione, di grande carattere, fatta di puro malto di orzo distico. Di circa 6,5° alcoolici, al naso dà sensazioni diverse e complesse, dalla vaniglia, alla frutta e al miele; in bocca il corpo è piuttosto consistente. Temperatura di servizio 7/8°. E' ottima con formaggi anche stagionati, quali ad esempio il ns. parmigiano e con i ns. grandi secondi di carne, come stracotti ed arrostiti, oppure anche con piatti a base di: gamberoni, molluschi e pesci dal sapore



Foodture

Via Di Vittorio 4/C – 43012 Fontanellato (PR)

P.I. 02449380340

Tel. +39 0521 82 28 97 – e-mail: info@foodture.eu

www.foodture.eu - www.foodandwine4u.com



Foodture – la vera essenza dell'enogastronomia di qualità deciso. È la prima birra nata nella gamma Panil ed ha grandemente contribuito al successo del marchio, che basa la sua filosofia sul matrimonio tra gusto e bevibilità.

Imballaggio: Bottiglie da 50 e 75 cl. e cd., confezionate in scatole da 6 o 12 bott. cd.

PANIL BRUNE

Birra scura doppio malto ad alta fermentazione, che nasce dalla collaborazione con l'homebrewer Marco Bellini, con sfumature di un bel rosso vivo, fatta con malti di orzo provenienti da diverse nazioni europee. È una birra di 7,5% vol., di grande struttura e un buon corpo, che al naso dà sensazioni di caffè, liquirizia e cappuccino.

Temperatura di servizio 10/11°. Fantastica con le crostate più elaborate e torte al cioccolato, in tutte le sue varianti.

Imballaggio: Bottiglie da 50 cl. cd., confezionate in scatole da 6 o 12 bott. cd.



PANIL BARRIQUE

È la scoperta del marchio Panil, autentica originalità della casa che la caratterizza fortemente tra gli altri burrifici italiani. È la prima birra italiana rifermentata in barriques e sicuramente è quella che più si fa apprezzare all'estero; è una birra doppio malto ad alta e tripla fermentazione, scura di ca. 8°alcool. Temperatura di servizio 13/14°. Unica birra in Italia, passa 3 mesi ed oltre ad invecchiare in barriques di rovere francesi. I caratteri della birra vengono quindi notevolmente ammorbiditi grazie alle proprietà microossigenative del legno che, inoltre, cede



Foodture

Via Di Vittorio 4/C – 43012 Fontanellato (PR)

P.I. 02449380340

Tel. +39 0521 82 28 97 – e-mail: info@foodture.eu

www.foodture.eu - www.foodandwine4u.com



Foodture – la vera essenza dell'enogastronomia di qualità tannini nobili. I tannini stessi partecipano al “corpo” della birra, che in realtà è piuttosto esile. Il deciso contenuto alcolico, la rende abbinabile a carni, ma anche a dolci elaborati. E' grandiosa con il cioccolato fondente. La sua ricetta che comprende alcuni ingredienti vegetali segreti è gelosamente custodita nelle cantine di Torrechiarà. E' stata presentata al salone del gusto di Torino 2002 dove ha avuto un clamoroso successo.

Imballaggio: Bottiglie da 75 cl.cd. e da 37,5 cl. confezionate in scatole da 6 o 12 bott. cd.

PANIL BARRIQUÉE SOUR

Questa birra segue lo stesso procedimento di lavorazione della gemella Barriquée, ma le barriques usate sono di diverso tipo e vengono trattate in modo differente. Durante i processi fermentativi, tra i batteri che concorrono alla distruzione delle molecole di zucchero, numerosi sono i lactobacilli, che la rendono acida. E' birra dal deciso gusto legnoso, accompagnato al forte tenore alcolico, 8% vol e ad una acidità che è la sua vera peculiarità e forza.



E' molto famosa negli Stati Uniti dove viene esportata dal 2005, con grande soddisfazione dei consumatori che ritrovano in questa birra le sensazioni originali dell'autentico stile Flemish Sour Ale. Trova il suo abbinamento perfetto con sottaceti in agrodolce.

Imballaggio: Bottiglia da 75 cl.e., confezionata in scatole da 6 o 12 bott. cd.

Ha vinto il **PRIMO PREMIO** nella categoria birre acide, affumicate e maturate in legno del concorso patrocinato da Unionbirrai e svoltosi a Milano a dicembre 2006:

BIRRA DELL'ANNO 2006.

E' la prima birra italiana al mondo secondo la classifica 2006 sul famoso sito: www.ratebeer.com

Foodture

Via Di Vittorio 4/C – 43012 Fontanellato (PR)

P.I. 02449380340

Tel. +39 0521 82 28 97 – e-mail: info@foodture.eu

www.foodture.eu - www.foodandwine4u.com



PANIL BIONDA

Orgogliosamente italiana, è una birra speciale a fermentazione mista ; dopo una prima bassa fermentazione in vasca d'acciaio, viene fatta un'alta fermentazione in bottiglia. Dal bel colore dorato e generosamente luppolata con luppolo inglese , ha un moderato contenuto alcolico: 5,5% vol ; è una birra destinata ad un più facile e largo consumo, rispetto alle altre birre della gamma Panil. Dissetante nelle giornate estive, bevuta da sola o con stuzzichini, come le altre nostre birre, non è pastorizzata, né addizionata di alcun additivo. È preferibile consumarla entro 8 mesi dalla data di scadenza: è ottima servita giovane. Imballaggio : Bottiglia da 75 cl.e., confezionata in scatole da 6 o 12 bott. cd.



PANIL BARRIQUÉE Settembre

È una Ale rossa piatta macerata con un 5% ca. di uve Barbera di Torrecchiara; come le altre Barriquées della Panil, matura in fusti di rovere francese per alcuni mesi, prima di essere imbottigliata. È stata prodotta per la prima volta con le uve raccolte in Settembre 2005 ed imbottigliata a gennaio 2006, seguendo le fasi lunari come per il vino, con il quale ha molte affinità. È preferibile, come per i grandi vini invecchiati in legno, gustarla dopo opportuna decantazione per alcune ore, a temperatura intorno ai 15/20° C. Birra dal sentore vinoso e legnoso, avendo un alto grado alcolico : 9% vol, è sicuramente una scelta molto originale per accompagnare i grandi piatti di carne



rossa alla brace o brasata: manzo, maiale, bufalo, ma anche cacciagione e selvaggina, quando si richiede che la bocca venga opportunamente sgrassata dopo aver mangiato

Foodture

Via Di Vittorio 4/C – 43012 Fontanellato (PR)

P.I. 02449380340

Tel. +39 0521 82 28 97 – e-mail: info@foodture.eu

www.foodture.eu - www.foodandwine4u.com



Foodture – la vera essenza dell'enogastronomia di qualità
con una birra di corpo ma anche beverina e leggermente acidula.

Deve essere conservata in bottiglie coricate, in quanto tappata con il sughero.

PANIL ENHANCED

È una birra artigianale doppio malto, dal colore biondo chiaro, inoculata con lieviti da spumantizzazione e aromatizzata con fiori di luppolo, prodotto nel terreno del birrificio. Ad alta gradazione alcolica, ca 9% vol e dall'originale profumo affumicato, si abbina bene a speck o a piatti a base di salumi affumicati. Si propone come una scelta di concetto per una birra dove sicuramente gli esteri, prodotti dai lieviti, sono predominanti al gusto. Ha un'elevata conservabilità, anche se è preferibile consumarla entro 2 anni dall'imbottigliamento;

è meglio servirla non troppo fredda, intorno ai 10/12° C.

È entrata a far parte della gamma Panil, come birra di Natale, a dicembre 2006, dopo essere stata sperimentata con grande successo in occasione del 5° Paniday.



PANIL THE BLACK OAK

È una birra artigianale nera ad alta fermentazione prodotta a marzo 2006 appositamente per il 5° Paniday, dove è andata quasi subito esaurita, interamente lavorata e maturata in legno di rovere. Birra scura a bassa gradazione, viene preparata tramite macerazione in legno di: malto d'orzo e acqua; dopo l'ebollizione viene aggiunto il luppolo in un secondo tino di legno, sempre tramite insufflaggio diretto di vapore. Viene poi fatta fermentare e maturare nel tino usato per la miscelazione e infine imbottigliata. Gli aromi tostati, uniti ai tannini del legno, danno origine ad un gusto veramente unico. Gli aromi del legno si mescolano agli aromi di torba ed al retrogusto è rilevante il sentore avvolgente del tabacco. Il corpo esile e la bassa gradazione, ca 4,5% vol conferiscono alta bevibilità ad un prodotto che non può piacere a tutti, ma del quale ci si può letteralmente innamorare. Temperatura di servizio: 7/8° C.

Abbinamenti proposti e provati con successo: carne ed insaccati di maiale e altri



Foodture

Via Di Vittorio 4/C – 43012 Fontanellato (PR)

P.I. 02449380340

Tel. +39 0521 82 28 97 – e-mail: info@foodture.eu

www.foodture.eu - www.foodandwine4u.com



Foodture – la vera essenza dell'enogastronomia di qualità
da scoprire e suggerire per una birra molto seducente.

DIVINA

Birra in fase sperimentale bionda, a fermentazione spontanea, cioè senza aggiunta di lieviti, è stata proposta per la prima volta al Panil Day di giugno 2007 con grande successo. L'aroma al naso è molto intenso e fruttato e al gusto predomina il sentore di bacche selvatiche. Il mosto di birra con fiori di luppolo selvatico autoctono, ha riposato per una notte intera, sotto la luna piena, all'aria aperta in modo da assimilare i lieviti in essa naturalmente presenti, ciò le ha permesso di rifermentare e gli ha conferito aromi originali e unici. Birra speciale a bassa gradazione, ca 5,5% vol, va servita ad una temperatura di ca. 5/6°. Per ora la birra viene proposta in bottiglia da 37,5 cl., In scatole da 6 e 12 bottiglie
Abbinamenti da provare e sperimentare.....



Foodture

Via Di Vittorio 4/C – 43012 Fontanellato (PR)

P.I. 02449380340

Tel. +39 0521 82 28 97 – e-mail: info@foodture.eu

www.foodture.eu - www.foodandwine4u.com