

APPENZELLER BIER: FRESCHEZZA IN TANTI FORMATI



APPENZELLER BIER

Dal 1886 la famiglia Locher produce con passione le sue esclusive birre speciali ad Appenzello. Da allora l'ingrediente più importante è rimasto lo stesso: la fresca acqua di sorgente direttamente dall'Alpstein. Nel costante tentativo di migliorarci sviluppiamo sempre nuove creazioni, che oltre a convincere con il loro gusto e un'elevata qualità, rispettano anche rigorosi principi di sostenibilità. Ogni Appenzeller Bier contiene solo il meglio: ingredienti selezionati con cura e tutto l'impegno del nostro team.

Immergiti nel nostro mondo brassicolo: dalle apprezzate birre della famiglia Quöllfrisch alle specialità come Ginger Beer e Bschorle analcolica. Scopri cosa rende Appenzeller Bier così speciale. Buona lettura e buona degustazione!

Impressum

Immagini

Flo Brunner, Schalter & Walter
Andreas Butz und Stefanie Christ, imagedifferent.com
Marc Frick, Sénic AG
Appenzellerland Tourismus AI
koller.team

Testi

Brauerei Locher AG

Impaginazione

Brauerei Locher AG, koller.team

Ottobre 2025

INDICE

La nostra filosofia	4
Una produzione artigianale	6
La nostra famiglia	7
Quöllfrisch	10
Vollmond	13
BrandLöschler	14
Säntis Kristall	16
Calvinus	17
Aperitivo	18
Pale Ale	20
Swissness	22
Birre per tutti i gusti	26
Analcoliche e leggere	28
Hoi	30
Bschorle	32
Glühbier	34
Occasioni speciali	35
Specifiche	38
Bicchieri	40
Spillatura	43
Materiale promozionale	44
brewbee	46
CréaCeto	48
Centro visitatori Brauquöll Appenzell	50
Whisky	52

FILOSOFIA

Pionieri dell'arte della birra

Per assicurare una produzione davvero «Quöllfrisch», ricorriamo a tutta la poliedricità dell'arte birraia, alla «swissness» e alla sostenibilità. Nel 1996, siamo stati il primo birrifico a riportare la coltivazione dell'orzo da birra in Svizzera e da allora abbiamo stretto partnership regionali che non solo arricchiscono i nostri prodotti, ma rafforzano anche l'agricoltura svizzera. Il nostro creativo team di birrai combina in modo innovativo gli ingredienti di base: con fiori di canapa svizzera (naturalmente senza THC), riso a lavorazione senza glutine e miele locale, creiamo specialità a base di birra che assicurano un'autentica esperienza gustativa e allo stesso tempo promuovono l'economia circolare.



Prima del lancio di ogni nuova creazione Appenzeller Bier, verificiamo attentamente se e in che modo possiamo utilizzare le materie prime del nostro territorio. Questa decisione va oltre il sostegno all'agricoltura locale e vuole fornire un prezioso contributo all'economia circolare e alla conservazione della biodiversità svizzera. Un esempio particolarmente eloquente è la nostra bevanda a base di birra e succo di frutta «Bschorle». In essa confluiscono mele e pere da frutteti ad alto fusto della regione di Oberegg e dintorni, altrimenti destinati a scomparire dal paesaggio svizzero. Avvalendoci di questi frutti, promuoviamo la conservazione degli alberi da frutto tradizionali e rafforziamo la creazione di valore regionale. Così si chiude un ciclo che unisce natura, agricoltura e gusto.



D'altronde, quando nel 1886 il trisavolo di Karl Locher prese le redini del birrifico, gestiva anche una fattoria, una locanda e una distilleria. In queste attività instaurò un sistema circolare chiuso che non produceva rifiuti. Tale filosofia sostenibile continua a ispirarci anche nel XXI secolo, alla quinta generazione. Per i nostri alimenti brewbee, infatti, utilizziamo trebbie, un prodotto secondario di alta qualità e ricco di fibre derivante dal processo di birrificazione.



A noi dell'Appenzello piace pensare fuori dagli schemi. E basta un sorso per accorgersene. Con la nostra India Pale Ale rendiamo omaggio al tradizionale stile brassicolo inglese e scozzese. La Ginger Beer, invece, porta un tocco esotico nel bicchiere con il suo fresco aroma di zenzero. Questa apertura al mondo non ci fa mai trascurare il profondo legame con il nostro territorio. Brauerei Locher è saldamente integrata nel tessuto sociale ed economico della regione. Radicati nella tradizione e coraggiosi nell'innovazione, creiamo così una formula speciale di cui siamo orgogliosi, sostenuti dalla fedeltà della nostra clientela.



PRODUZIONE ARTIGIANALE

Spirito di squadra e artigianalità

La ricetta è incredibilmente semplice: acqua, orzo e luppolo - per fare una buona birra non serve nient'altro. Lo impone il «Reinheitsgebot», il «dettame di purezza della birra» emanato oltre 500 anni fa che rappresenta la legge alimentare più antica del mondo. Ma dietro ogni Appenzeller Bier c'è molto altro. C'è anche tutto l'impegno del nostro personale, capace di trasformare la nostra azienda familiare in quello che è oggi: un birrificio indipendente e creativo con l'ambizione di creare qualcosa di speciale.

LA NOSTRA FAMIGLIA

Consiglio di Amministrazione / Direzione



Karl Locher
Membro del Consiglio di Amministrazione - Titolare
k.locher@appenzellerbier.ch
Telefono +41 71 788 01 42



Hans Sonderegger
Membro del Consiglio di Amministrazione - Titolare
h.sonderegger@appenzellerbier.ch
Telefono +41 71 788 01 45



Aurèle Meyer
Direttore generale
a.meyer@appenzellerbier.ch
Telefono +41 71 788 01 41

Leader della responsabilità



Ruedi Signer
Responsabile vendite Ristorazione / Depositanti
r.signer@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 866 51 35



Philip Herrmann
Responsabile vendite al dettaglio - Birra / Alimenti / Sântis Malt
p.herrmann@appenzellerbier.ch
Telefono +41 71 788 05 52



Aliena Umbricht
Responsabile marketing
a.umbricht@appenzellerbier.ch
Telefono +41 71 788 01 70



Emre Bilge
Vice responsabile delle vendite ristorazione / depositanti
e.bilge@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 684 07 42



Christian Zieger
Responsabile della Produzione di Birra
c.zieger@appenzellerbier.ch
Telefono +41 71 788 05 31

Vendite servizi commercio al dettaglio



Michael Strässle
Servizio commerciale esterno
Retail
m.straessle@appenzellerbier.ch
Mobile +41 77 266 83 12
ZH, TG, SG, GR, FL, SH, AI, AR



René Lüthi
Servizio commerciale esterno
Retail
r.luethi@appenzellerbier.ch
Mobile +41 79 278 98 76
BS, BL, BE, SO, AG, ZH



Mark Planje
Servizio commerciale esterno
Retail
m.planje@appenzellerbier.ch
Mobile +41 79 888 60 38
LU, ZG, OW, NW, SZ, GL, TI, UR, ZH (VS)



Michael Weishaupt
Vendite servizio esterno
ristorazione / depositanti
m.weishaupt@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 728 47 47
ZH, Kreis 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12 und
Teilgebiet ZH Unterland, Rechtes Zürichseeufer
von Zollikon bis Meilen 8702 Zollikon /
8700 Küssnacht / 8703 Erlenbach /
8704 Herrliberg / 8705 Meilen



Frowin Neff
Vendite servizio esterno
ristorazione / depositanti
f.neff@appenzellerbier.ch
Mobile +41 79 355 01 50
ZG/UR/OW/NW/ Teilgebiet SZ ab Pfäffikon,
Luzerner Seegemeinden, Vitznau, Rigi,
Weggis und Greppen, Wollerau



Renato Di Berardo
Vendite servizio esterno
ristorazione / depositanti
r.diberardo@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 610 40 95
LU sowie Teilgebiet BE mit Region
Brünig-Interlaken inkl. Grindelwald

Vendite servizio esterno ristorazione/ depositanti



Kurt Bösch
Vendite servizio esterno
ristorazione / depositanti
k.boesch@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 643 78 60
Glarus (GL), San Gallo (SG) Fürstenland,
Toggenburg, See-Gaster, Sarganserland, March



Emil Broger
Vendite servizio esterno
ristorazione / depositanti
e.broger@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 781 86 00
AI, FL, AR, valle del Reno di San Gallo



Silvano Rohner
Vendite servizio esterno
ristorazione / depositanti
s.rohner@appenzellerbier.ch
Mobile +41 79 237 58 58
TG/SH Teilgebiet SG inkl. Stadt SG



James Bangerter
Vendite servizio esterno
ristorazione / depositanti
j.bangerter@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 643 78 61
BE/NE/JU und FR alle Bezirke
ausser La Veveysse



Elmar Inderkummen
Vendite servizio esterno
ristorazione / depositanti
e.inderkummen@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 884 69 84
GE/VD/VS/FR nur Bezirke La Veveysse



Carlo Blättler
Vendite servizio esterno
ristorazione / depositanti
c.blaettler@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 794 90 57
AG, ZH Kreis 2 und linkes Zürichseeufer
(Säuliamt bis Autobahn inkl. Dietikon, Schlieren)



Emanuel Lendi
Vendite servizio esterno
ristorazione / depositanti
e.lendi@appenzellerbier.ch
Mobile +41 79 939 23 85
GR



Alessandro Buonocore
Vendite servizio esterno
ristorazione / depositanti
a.buonocore@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 811 89 49
TI



Daniel von Arburg
Vendite servizio esterno
ristorazione / depositanti
d.vonarburg@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 838 98 68
ZH, Kreis 7 und restliches ländliches
Gebiet im Kanton ZH

FAMIGLIA QUÖLLFRISCH

Un concentrato di Appenzello

Come suggerisce il nome, le birre Quöllfrisch sgorgano dal cuore della natura per regalare un gusto autentico. Per crearle, utilizziamo fresca acqua di sorgente dell'Alpstein, un vero simbolo di purezza e qualità. Una Quöllfrisch non è una semplice birra. È un omaggio alla natura, alla tradizione e alla cultura appenzellesi. Non importa se si stappa una Quöllfrisch non filtrata, chiara, scura o analcolica: ogni bottiglia è un concentrato di Appenzello.








QUÖLLFRISCH

Puro piacere della birra!

Quöllfrisch Naturtrüb

Grazie al malto Pils e a tre diversi tipi di luppolo Stammheim e Hallertau, si ottiene una birra straordinariamente fruttata con note di lievito.




 birra lager, non filtrata	4,8% vol	 4-6°C	 fiore di luppolo aromatico, sentori di paglia	 corposo, fresco e fruttato, note marcate di lievito	 7 EBC
Abbinamenti: Szuppe, piatti freddi, tartine, pasta, arrostiti speziati, piatti vegetariani, pollame, formaggi a pasta molle, dolci con frutta secca e mandorle					
Etichetta: Josef Fässler, Appenzello					
Dal: 1992					



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Quöllfrisch Naturtrüb (50l) su richiesta	Keg	RE 501	11054	7611889110549	6 mesi	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (20l)	Container	RE 201	11055	7611889110556	6 mesi	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (300cl)	Doppia magnum	Singola unità	11210	7611889112109	4 mesi	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (300cl)	Doppia magnum	Scatola di legno	11209	7611889112093	4 mesi	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (300cl)	Doppia magnum	Scatola di legno/vetro	11200	7611889112000	4 mesi	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (50 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 15	11012	7611889110129	6 mesi	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (50 cl)	Lattina PE	Conf. da 6	11288	7611889112888	11 mesi	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (33 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 20	11118	7611889111188	6 mesi	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 10	11132	7611889111324	8 mesi	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Cassa da 15	11234	7611889112345	8 mesi	4,8%

Quöllfrisch Dunkel

Una birra equilibrata e corposa dall'aroma maltato con raffinati sentori tostati, direttamente dal nostro piccolo mondo. Qui ci si prende il tempo per fare quelle cose che altrimenti andrebbero perse, anche il tempo per realizzare una birra scura con ingredienti selezionati e acqua di sorgente dell'Alpstein.

 birra speciale scura	5,2% vol	 7-8°C	 leggermente luppolata	 maltato, corposo, sentori tostati, cioccolato fondente	 60 EBC
Abbinamenti: arrostiti speziati, brasati e stufati, piatti con carne rossa, formaggi erborinati, camembert, dolci al cioccolato, dessert alle mandorle					
Etichetta: Alfred Fischli, Appenzello					
Dal: 2017					



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Quöllfrisch Dunkel (10l)	Container	RE 101	11663	7611889116633	6 mesi	5,2%
Quöllfrisch Dunkel (50 cl)	NRW RE	Cassa da 20	11607	7611889116077	8 mesi	5,2%
Quöllfrisch Dunkel (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 6	11290	7611889112901	8 mesi	5,2%

Quöllfrisch Hell

La Quöllfrisch hell si contraddistingue per le sue note fruttate, delicate e leggere. È prodotta con puro malto Pils e tre diversi tipi di luppolo provenienti da Stammheim e dall'Hallertau. La maturazione fino a tre mesi conferisce alla birra il suo carattere equilibrato.



birra lager, chiara	4,8% vol	4-6 °C	fiore di luppolo aromatico, sentori di paglia	corposo, fresco e fruttato, note marcate di lievito	7 EBC
Abbinamenti: zuppe, piatti freddi, tartine, pasta, arrostiti speziati, piatti vegetariani, pollame, formaggi a pasta molle, dessert con frutta					
Etichetta: Alfred Fischli, Appenzell					
Dal: 1992					

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Quöllfrisch Lager Hell (50l)	Keg	RE 50l	11649	7611889116497	6 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager Hell (20l)	Container	RE 20l	11650	7611889116503	6 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager Hell (20l)	Partyfass	RE 20l	11070	7611889110709	6 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager Hell (10l)	Container	RE 10l	11655	7611889116558	6 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager Hell (5l)	Lattina PE	1x5l	11015	7611889110150	4 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager Hell (50 cl)	NRW RE	Cassa da 20	11609	7611889116091	8 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager Hell (50 cl)	Lattina PE	Conf. da 24	11417	7611889114172	11 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager Hell (50 cl)	Lattina PE	Conf. da 6	11068	7611889110686	11 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager Hell (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	11624	7611889116244	8 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager Hell (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 15	11188	7611889111881	8 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager Hell (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 10	11032	7611889110327	8 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager Hell (33 cl)	Lattina PE	Conf. da 8	11180	7611889111805	11 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager Hell (33 cl)	Lattina PE	Conf. da 24	11080	7611889110808	11 mesi	4,8%
Quöllfrisch Lager Hell (15 cl)	Lattina PE	Conf. da 6	11676	7611889116763	11 mesi	4,8%
Quöllfrisch Petite Fraiche (25 cl)	PE	Conf. da 12	11635	7611889116350	8 mesi	4,8%

Quöllfrisch Alkoholfrei / analcolica

La birra Quöllfrisch analcolica è caratterizzata da un gusto morbido, rotondo e gradevolmente amaro. Un sorso della qualità di vita appenzellese, prodotta con ingredienti selezionati e acqua pura dalle Alpi.



birra analcolica	0% vol	4-6 °C	note secche, ben luppolate	orposo, fruttato e fresco	6 EBC
Abbinamenti: spuntini freddi, pasta, tapas, insalate estive leggere, primi piatti, pizza, risotti, sorbetti alla frutta					
Etichetta: Josef Fässler, Appenzell					
Dal: 2024					

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Quöllfrisch analcolica (10l)	Container	RE 10l	12337	7611889123372	11 mesi	analcolica
Quöllfrisch analcolica (50cl)	NRW MW	Cassa da 20	12338	7611889123389	11 mesi	analcolica
Quöllfrisch analcolica (50 cl)	Lattina PE	Conf. da 6	12332	7611889123327	11 mesi	analcolica
Quöllfrisch analcolica (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 10	12330	7611889123303	11 mesi	analcolica
Quöllfrisch analcolica (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	12335	7611889123358	11 mesi	analcolica

VOLLMOND

Al ritmo della luna

Quando la luce della luna piena ammantava le valli e le nebbie salgono lentamente sui pendii dell'Alpstein, l'Appenzello è avvolto da un'atmosfera magica. Qui si vive in armonia con la natura, a un ritmo scandito dalle fasi lunari, che determinano il momento migliore per la semina, il taglio degli alberi e persino dei capelli. Anche Brauerei Locher crede nella forza della luna. Ogni notte di luna piena produciamo Appenzeller Vollmond Bier, una birra che porta in sé la speciale energia del plenilunio.

Vollmond Bier Naturtrüb (Bio)

Prodotta nelle notti di luna piena da materie prime biologiche e certificata con il marchio Gemma, questa birra non filtrata è corposa e leggermente speziata.

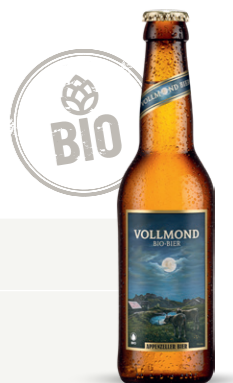


birra speciale, non filtrata	5,2% vol	7 °C	fiore di luppolo dall'aroma speziato	corposo, speziato, buon equilibrio tra luppolo e malto, leggere note di lievito	7 EBC
Abbinamenti: zuppe, piatti freddi, pasta, arrostiti speziati, piatti vegetariani, dessert con frutta secca e mandorle					
Etichetta: Martin Fuchs, Appenzello					
Dal: 1991					

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Vollmond Naturtrüb (20l)	Container	RE 20l	11053	7611889110532	6 mesi	5,2%
Vollmond Naturtrüb (50 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 15	11101	7611889111010	6 mesi	5,2%

Vollmond Bier Hell (Bio)

Prodotta nelle notti di luna piena, ma filtrata. Il fiore di luppolo aromatico emana lievi sentori di limone nel finale.



birra speciale, chiara	5,2% vol	5-7 °C	amaro aromatico	speziato, leggere note di limone, amaro persistente	7 EBC
Abbinamenti: paté, frutti di mare, pesce alla griglia, zuppe e stufati, formaggio erborinato dolce					
Etichetta: Martin Fuchs, Appenzello					
Dal: 1991					

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Vollmond Hell (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	11110	7611889111102	8 mesi	5,2%
Vollmond Hell (33 cl)	Long neck a PE	Conf. da 6	11106	7611889111065	8 mesi	5,2%

BRANDLÖSCHER

Dissetante ideale

BrandLöschter è perfetta per spegnere ogni situazione scottante. Notti torride, discussioni accese o momenti caldi: quando la sete è ardente, c'è una sola soluzione: Appenzeller BrandLöschter. Nata nel 2010, questa birra dal gusto maltato richiama nel nome l'incendio che devastò Appenzello nel 1560 e porta così la storia e il gusto dell'Appenzello in ogni bicchiere.



BrandLöschter

Una birra dissetante, ideale in ogni situazione «scottante». Con l'aggiunta di malto d'orzo tostato e malto caramellato il sapore della lager si addolcisce.

birra lager	4,8% vol	5-7°C	amaro appena percettibile, secco	corposo, maltato, dolce	14 EBC
Abbinamenti: snack e aperitivi, piatti freddi, panini farciti, pesce al vapore, formaggio dolce a pasta molle, creme dolci con frutta					
Etichetta: Philipp Broger, Appenzello					
Dal: 2011					






Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
BrandLöschter (20l)	Container	RE 20l	11648	7611889116480	6 mesi	4,8%
BrandLöschter (50 cl)	Lattina PE	Conf. da 6	12044	7611889120449	11 mesi	4,8%
BrandLöschter (33 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 15	12045	7611889120456	6 mesi	4,8%
BrandLöschter (33 cl)	Steinie a PE	Conf. da 8	12043	7611889120432	8 mesi	4,8%

LA CLASSICA

Speziata e agrumata

Säntis Kristall Spezial

Questa robusta birra speciale dalle spiccate note di luppolo viene prodotta con luppoli aromatici di Stammheim e dell'Hallertau, che, bilanciando il malto, producono un gusto speziato con sentori leggeri di limone nel finale.

 birra speciale	5,2% vol	 5-7°C	 amaro aromatico	 speziato, leggere note di limone, amaro persistente	 8 EBC
--	----------	---	---	---	---

Abbinamenti: paté, frutti di mare, pesce alla griglia, zuppe e stufati, formaggio erborinato dolce
Etichetta: Marc Trachster, Appenzello
Dal: 1918



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Säntis Kristall Spezial (20l)	Container	RE 20l	11057	7611889110570	6 mesi	5,2%
Säntis Kristall Spezial (10l)	Container	RE 10l	11065	7611889110655	6 mesi	5,2%
Säntis Kristall Spezial (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	11103	7611889111034	8 mesi	5,2%








CALVINUS

Tradizione e modernità

La birra che unisce storia e gusto. Se nel '500 si fosse già potuta assaporare l'aromatica freschezza della Calvinus Blanche o Blonde, lo stesso Calvino l'avrebbe elogiata nelle sue prediche! Originariamente prodotta dai fratelli Papinot per Ginevra, questa fruttata birra biologica è oggi apprezzata in tutta la Svizzera. Un classico dal grande carattere che unisce tradizione e moderna arte brassicola.

Calvinus Blonde (Bio)

Prodotta in origine appositamente per Ginevra, città del riformatore Calvino, questa birra chiara, non filtrata, viene fabbricata esclusivamente con materie prime biologiche secondo una ricetta segreta.

 birra lager, non filtrata	5,2% vol	 5-7°C	 aromatico, discretamente amarognolo	 leggermente maltato, luppolo aromatico	 7 EBC
--	----------	--	--	---	--






Abbinamenti: zuppe, piatti freddi, pasta, piatti vegetariani, pollame, dessert con frutta secca
Etichetta: Les Frères Papinot, Ginevra
Dal: 2004



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Calvinus Blonde (33 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 20	11089	7611889110891	6 mesi	5,2%
Calvinus Blonde (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 6	11084	7611889110846	8 mesi	5,2%

Calvinus Blanche (Bio)

Questa birra bianca, non filtrata, ad alta fermentazione viene prodotta da materie prime biologiche, aromatizzata come ai tempi antichi con coriandolo e scorze d'arancia. È fabbricata come speciale omaggio alla città di Calvino, Ginevra.

 birra bianca, non filtrata	5,2% vol	 7°C	 lieve aroma di luppolo, amaro non spiccato	 note di lievito con sentori floreali, aromi fruttati, speziato, corposo	 13 EBC
--	----------	---	--	---	--

Abbinamenti: insalate, pesce arrostito, frutti di mare, arrosti leggeri
Etichetta: Les Frères Papinot, Ginevra
Dal: 2001



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Calvinus Blanche (33 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 20	11088	7611889110884	6 mesi	5,2%
Calvinus Blanche (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 6	11086	7611889110860	8 mesi	5,2%

APERITIVO

Un tocco esotico

Le nostre specialità a base di birra portano una ventata di freschezza nel vostro bicchiere! Ginger Beer, a scelta con o senza alcool, combina birra e zenzero per un'esperienza gustativa dolce e speziata. Ideale da sola o come base per un cocktail. Red Ginger colpisce per il suo colore rosso brillante e rinfresca con essenze di radici, arancia amara e limone. La frizzante Zitronen-Panaché è un mix di birra lager e succo di agrumi per un piacere dal gusto mediterraneo, mentre la Bschorle analcolica, con malto, mele e pere, valorizza i sapori regionali e promuove la biodiversità. Per gli amanti delle aromaticità particolari: la Vintage Sour Beer, con fermentazione lattica e da lievito più una spruzzata di succo di lampone, è una specialità particolarmente naturale e rinfrescante. L'assortimento è completato da Appenzeller Ginger Cola: il tipico sapore della cola incontra note speziate di zenzero e agrumi freschi e offre un refrigerio rinfrescante ed energizzante per ogni sete!

Ginger Beer

La nostra Ginger Beer viene fermentata con lo zenzero, che le conferisce un sapore inconfondibile e una gradevole asprezza.



bevanda a base di birra	2,4% vol	4-6 °C	delicato	aromatico, sapore di zenzero	4 EBC
-------------------------	----------	--------	----------	------------------------------	-------

Abbinamenti: aperitivi, spuntini
Etichetta: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzello
Dal: 2017

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Ginger Beer (50 cl)	Lattina PE	Conf. da 6	11265	7611889112659	19 mesi	2,4%
Ginger Beer (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	11264	7611889112642	19 mesi	2,4%
Ginger Beer (33 cl)	Long neck a PE	Conf. da 6	11278	7611889112789	19 mesi	2,4%

Ginger Beer (analcolica)

La nostra Ginger Beer viene fermentata con lo zenzero, che le conferisce un sapore inconfondibile e una gradevole asprezza, anche senza alcool.



bevanda a base di birra	0,0% vol	4-6 °C	delicato	aromatico, sapore di zenzero	4 EBC
-------------------------	----------	--------	----------	------------------------------	-------

Abbinamenti: aperitivi, spuntini
Etichetta: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzello
Dal: 2021

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Ginger Beer analcolica (33 cl)	Long neck a PE	Conf. da 6	12137	7611889121378	19 mesi	analcolica

Vintage Sour Beer

Frutto di una ricetta secolare. La fermentazione del lievito e quella lattica conferiscono alla birra una nota delicata e una fresca asprezza. Aromatizzata con succo di lampone fresco, è una meravigliosa specialità di birra totalmente naturale e rin-frescante:



bevanda a base di birra	4,0% vol	4-6 °C	amaro appena percettibile	rinfrescante, aspro	15 EBC
-------------------------	----------	--------	---------------------------	---------------------	--------

Abbinamenti: aperitivi, piatti freddi, panini ripieni, formaggio dolce
Etichetta: Katja Schrackmann
Dal: 2018

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Vintage Sour Beer (33 cl)	Clara a PE	Conf. da 6	14096	7611889140966	19 mesi	4,0%

Red Ginger

Red Ginger è un aperitivo a base di zenzero Birra aromatizzata con essenze naturali di radici, arance amare e rinfrescante succo di limone. Grazie al sapore delicatamente amarognolo e al colore rosso ciliegia, questa bevanda tonificante di venterà presto la vera protagonista di ogni aperitivo.



bevanda a base di birra	2,4% vol	4-6 °C	delicato	dolce e aromatico con un retro-gusto piacevolmente amarognolo	12 EBC
-------------------------	----------	--------	----------	---	--------

Abbinamenti: aperitivi, insalate, piatti a base di funghi, selvaggina
Etichetta: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzello
Dal: 2022

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Red Ginger (33 cl)	Long neck a PE	Conf. da 6	12145	7611889121453	19 mesi	2,4%

Ginger Cola

Il tipico sapore di coca-cola, la piccantezza dello zenzero e la freschezza degli agrumi, rendono l'Appenzeller Ginger Cola una bevanda eccezionalmente rinfrescante e stimolante. Servita su ghiaccio, diventa il dissetante ideale!



bevanda a base di birra	2,4% vol	4-6 °C	decente	rinfrescante-piccante-dolce	90 EBC
-------------------------	----------	--------	---------	-----------------------------	--------

Abbinamenti: a tutti i piatti
Etichetta: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzello
Dal: 2023

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Ginger Cola (33 cl)	Long neck a PE	Conf. da 6	12148	7611889121484	19 mesi	2,4%

INDIA PALE ALE

Il gusto non ha limiti

La nostra India Pale Ale dimostra quanto siamo cosmopoliti nell'Appenzello. Reinterpretando una tradizione del XIX secolo, quando in Inghilterra e Scozia si produceva una birra fortemente luppolata per le colonie della Corona in India, con la nostra IPA celebriamo un'affascinante pagina di storia brassicola. Una birra aromatica e piena di carattere, che omaggia culture lontane e specialità birraie capaci di ispirarci, dedicata a chi è curioso di esplorare il mondo e i sapori particolari.

IPA

Aperto al mondo.

IPA

5 tipi di luppolo conferiscono alla nostra India Pale Ale un gusto amaro pieno e profondo. La fermentazione a freddo del luppolo rende la birra fresca e aromatica.



India Pale Ale	6,0% vol	8 °C	fermentazione a freddo del luppolo Cascade e Aurora	corposo, aromatico	9 EBC
----------------	----------	------	---	--------------------	-------

Abbinamenti: arrostiti speziati, formaggi a pasta dura, formaggi d'alpeggio, torte e dolci, dessert al cioccolato
Etichetta: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzello
Dal: 2015

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
IPA (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	12141	7611889121415	11 mesi	6,0%
IPA (33 cl)	Long neck a PE	Conf. da 6	12140	7611889121408	11 mesi	6,0%

IPA (analcolica)

Delicata come un raggio di sole erinfrescante come un tuffo in un lago di montagna. Questa «IPA» analcolica convince con un gusto corposo e accentuato dal luppolo. Una tipica IPA, ma senza alcol. Nobili varietà di luppolo e una discreta luppolatura a freddo combinata con un'alta arte birraria.



India Pale Ale	0% vol	6-8 °C	fermentazione a freddo del luppolo Cascade e Aurora	corposo, aromatico	15 EBC
----------------	--------	--------	---	--------------------	--------

Abbinamenti: aperitivi, formaggio, dessert o semplicemente per una pausa.
Etichetta: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzello
Dal: 2021

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
IPA analcolica (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	12130	7611889121309	11 mesi	analcolica
IPA analcolica (33 cl)	Long neck a PE	Conf. da 6	12128	7611889121286	11 mesi	analcolica

SWISSNESS

Partnership di successo

Brauerei Locher è sinonimo di autentica swissness e produzione sostenibile. Dal 1996 l'azienda punta sulla coltivazione dell'orzo da birra svizzero, creando partnership di successo con oltre 50 aziende agricole e coltivatori di montagna. L'orzo da birra viene coltivato ad altitudini comprese tra i 1200 e i 1700 metri, spesso in condizioni difficili, in un clima montano che lo rende particolarmente resistente e aromatico. Oltre all'orzo, utilizziamo anche riso senza glutine, miele locale e fiori di canapa svizzera (senza THC) per rendere le nostre specialità ancora più inconfondibili. Lavorati direttamente nella malteria interna, questi ingredienti garantiscono birre speciali di alta qualità e di grande personalità. Così la nostra Appenzeller Bier rimane autentica, regionale e responsabile – per veri momenti di piacere.

Appenzeller Weizenbier (Bio)

Birra di frumento, non filtrata, ad alta fermentazione, con un'alta percentuale di anidride carbonica. I prodotti secondari come esteri della frutta e fenoli sprigionano aromi di banana e garofano e conferiscono alla birra il suo sapore peculiare.



birra bianca, non filtrata	5,2% vol	7°C	nota floreale	aroma di banana e garofano (lievito), note speziate, fresche, fruttate	13 EBC
----------------------------	----------	-----	---------------	--	--------

Abbinamenti: zuppe, piatti a base di verdure, piatti freddi, pesce arrostito, frutti di mare, pollame, formaggi freschi delicati, dessert con frutta, coppe gelato
Etichetta: Bea Kunz, Appenzello
Dal: 1998

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Weizenbier (20l)	Container	RE 20l	11064	7611889110648	6 mesi	5,2%
Weizenbier (50 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 15	11151	7611889111515	6 mesi	5,2%
Weizenbier (50 cl)	Ale a PE	Conf. da 4	11141	7611889111416	8 mesi	5,2%
Weizenbier (33 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 20	11541	7611889115414	6 mesi	5,2%

Mielfiore

Ogni angolo della Svizzera ospita una flora unica nel suo genere. Con cura le api raccolgono il nettare per il loro miele. Aromatico e giallo dorato, conferisce alla nostra «birra al miele» il suo colore tipico e un gusto dolce e deciso.



birra lager con miele	4,6% vol	8-12°C	delicatamente amaro	dolciastro-speziato, sensazione frizzante	7 EBC
-----------------------	----------	--------	---------------------	---	-------

Abbinamenti: peritivi, arrostiti speziati, piatti vegetariani, dolci freschi e alla frutta, creme dolci, frutta
Etichetta: Silvia Zäch, Hemberg
Dal: 2014

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Mielfiore (33 cl)	Long neck a PE	Conf. da 6	11540	7611889115407	11 mesi	4,6%



Birra da Ris (senza glutine)

Una specialità di birra delicata e leggera, prodotta secondo un metodo speciale. Con il meglio del chicco di riso, garantisce un vero godimento senza glutine.



birra speciale	5,0% vol	4-6°C	amaro appena percettibile, nota floreale molto discreta	pulito, sottile, secco, leggero	6 EBC
----------------	----------	-------	---	---------------------------------	-------

Abbinamenti: insalate leggere, risotti delicati, pesce al vapore, dessert a base di creme
Etichetta: Sylvia Bühler, Herisau
Dal: 2006

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Birra da Ris (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	12065	7611889120654	8 mesi	5,0%
Birra da Ris (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 6	12115	7611889121156	8 mesi	5,0%

Hanfblüte

Dall'unione di malto Vienna e luppolo di Stammheim nasce questa birra dall'intenso profumo di canapa, perché aromatizzata con fiori e foglie di canapa svizzera (naturalmente senza THC).



birra speciale	5,2% vol	6-8°C	delicatamente amaro	fresco aroma di canapa, leggermente dolciastro, sensazione frizzante	8 EBC
----------------	----------	-------	---------------------	--	-------

Abbinamenti: insalate, arrostiti speziati
Etichetta: Bea Kunz, Appenzello
Dal: 1997

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Hanfblüte (50 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 15	11181	7611889111812	6 mesi	5,2%
Hanfblüte (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 6	11184	7611889111843	8 mesi	5,2%

Gran Alpin (Bio)

I contadini grigionesi coltivano l'orzo biologico per la Gran Alpin ad altitudini elevate. Il risultato è una birra non filtrata con tutta la forza delle montagne grigionesi: straordinaria, vivace, dal carattere intenso.

 birra speciale	5,0% vol	 4-5 °C	 delicatamente amaro	 corposo e leggero	 7 EBC
Abbinamenti: zuppe, piatti freddi, pasta, arrostiti speziati, piatti vegetariani, dolci con mandorle e frutta secca					
Etichetta: Bea Kunz, Appenzello					
Dal: 2017					



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Gran Alpin (50 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 15	12021	7640141610008	6 mesi	5,0%
Gran Alpin (33 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 20	12041	7640141610015	6 mesi	5,0%

Naturperle hell (Bio)

Il gusto pieno di questa birra deriva dal malto d'orzo e dal luppolo provenienti esclusivamente da agricoltura biologica controllata.






 birra speciale, chiara	5,0% vol	 7 °C	 fiore di luppolo dall'aroma fruttato	 corposo, delicatamente speziato	 7 EBC
Abbinamenti: zuppe, piatti freddi					
Etichetta: Sepp Fässler, Appenzello					
Dal: 1996					



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Naturperle Hell (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 6	11190	7611889111904	8 mesi	5,0%

Naturperle Naturtrüb (Bio)

Il gusto pieno di questa birra non filtrata deriva dal malto d'orzo e dal luppolo provenienti esclusivamente da agricoltura biologica controllata.

 birra speciale, chiara	5,2% vol	 7 °C	 fiore di luppolo dall'aroma fruttato	 corposo, delicatamente speziato	 7 EBC
Abbinamenti: zuppe, piatti freddi, pasta, arrostiti speziati, piatti vegetariani, dolci con frutta secca e mandorle					
Etichetta: Sepp Fässler, Appenzello					
Dal: 1996					



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Naturperle Naturtrüb (20l)	Container	RE 20l	11056	7611889110563	6 mesi	5,2%
Naturperle Naturtrüb (50 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 15	11016	7611889110167	6 mesi	5,2%



BIRRE PER TUTTI I GUSTI

Prodotte con passione

Noi di Brauerei Locher sappiamo quanto sia variegato il mondo della birra. Per gli amanti degli aromi discreti e dei sentori di legno di rovere, offriamo le specialità Holzfass-Bier e Schwarzer Kristall. E se si apprezzano le note di nocciola, la nostra gustosa Appenzeller Amber è la scelta giusta. Ognuna delle nostre birre speciali è prodotta con passione e per incontrare il gusto unico di ogni intenditrice e intenditore di birra, regalando momenti di piacere impareggiabili.

Appenzeller Amber

L'Appenzeller Amber conquista grazie al suo colore ambrato e al gusto speziato, arricchito da un leggero sapore di noci.



birra speciale, Amber	5,0% vol	7°C	retrogusto leggermente amaro	buona carbonatazione, note maltate, sentore di noci	31 EBC
Abbinamenti: piatti freddi, piccanti, pesce alla griglia, zuppe e stufati, piatti a base di formaggi delicati					
Etichetta: Gret Zellweger, Teufen					
Dal: 2020					

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Appenzeller Amber (20l)	Container	RE 201	11299	7611889112994	6 mesi	5,0%
Appenzeller Amber (50 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 15	11297	7611889112970	6 mesi	5,0%
Appenzeller Amber (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	11298	7611889112987	8 mesi	5,0%
Appenzeller Amber (33 cl)	Long neck a PE	Cassa da 6	12135	7611889121354	8 mesi	5,0%

Holzfass-Bier

Una birra armoniosa, non filtrata con una caratteristica nota di legno di rovere, completata da una miscela selezionata di malto Pils, Vienna e caramello.

birra speciale, non filtrata	5,2% vol	8-10°C	amaro quasi impercettibile	corposo, equilibrato, aroma leggermente dolciastro di legno di rovere	19 EBC
Abbinamenti: selvaggina, arrostiti di vitello					
Etichetta: Alibert (Alex Blanke), AR					
Dal: 2000					



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Holzfass (33 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 20	11165	7611889111652	6 mesi	5,2%

Schwarzer Kristall

Questa birra straordinaria dal colore nero corvino sorprende con il suo bouquet di caffè tostato, aromi di cioccolato fondente, una leggera nota di liquirizia e un elegante finale di mirtilli. Prodotta con malti coloranti e malti caramello, questa specialità matura per diversi mesi.



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Schwarzer Kristall / Swiss Stout (10l)	Container	RE 101	11124	7611889111249	6 mesi	5,5%
Schwarzer Kristall (33 cl)	Ringband a RE	Cassa da 20	11120	7611889111201	11 mesi	6,3%

birra forte, scura	6,3% vol	12-14°C	note di luppolo appena percettibili	corposo, sentori tostati (caffè), leggera nota di melassa e mirtilli, liquirizia, cioccolato fondente	275 EBC
Abbinamenti: bistecche di agnello e manzo, piatti grigliati, selvaggina di pelo e di penna, funghi, cioccolato					
Etichetta: Adalbert Fässler, Appenzello					
Dal: 2007					

Golfer's Amber

Golfer's Amber conquista con un aroma leggermente tostato, avvolto in delicate note di caramello e con un elegante colore ambrato - un «bel gioco» tra pregiati malti pilsner e al caramello, luppolo e l'arte dei maestri birrai.

birra speciale	5,0% vol	7-9°C	retrogusto del luppolo leggermente amaro	buona carbonatazione, note maltate	31 EBC
Abbinamenti: zuppe, piatti freddi					
Etichetta: Alfred Fässler, Appenzello					
Dal: 2019					



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Golfer's Amber (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	11452	7611889114523	8 mesi	5,0%

ANALCOLICHE E LEGGERE

Gusto pieno - meno alcol

La tendenza ad ampliare la gamma di bevande a ridotto tenore alcolico conquista anche il nostro assortimento. Le Appenzeller Bier analcoliche e leggere dimostrano che il gusto non dipende dalla gradazione. Che si tratti della lager rinfrescante, della Weizen fruttata, e speziata o della Panaché frizzante, ogni nostra birra offre il massimo del gusto anche con meno alcol.

Sonnwendlig (0,0%)

Birra corposa, di colore giallo girasole, realizzata con tre malti diversi e due tipi di luppolo.

birra speciale 0% vol 4-5 °C nota aromatica, secca maltato, dolciastro, leggero 10 EBC

Abbinamenti: puntini freddi, pasta, tapas, insalate estive leggere, primi piatti, pizza, risotti, sorbetti alla frutta
Etichetta: Theres Tobler, Appenzello
Dal: 2003



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Sonnwendlig (10 l)	Container	RE 10 l	11077	7611889110778	11 mesi	senza 0,0%
Sonnwendlig (50 cl)	NRW RE	Cassa da 20	11072	7611889110723	11 mesi	senza 0,0%
Sonnwendlig (50 cl)	Lattina	Conf. da 6	11293	7611889112932	11 mesi	senza 0,0%
Sonnwendlig (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	11078	7611889110785	11 mesi	senza 0,0%
Sonnwendlig (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Conf. da 6	11076	7611889110761	11 mesi	senza 0,0%

Leermond-Bier (0,0%)

Birra corposa, biondo scura, prodotta con tre malti diversi e due tipi di luppolo durante la fase di «luna nuova». Una lunga maturazione a basse temperature affina ulteriormente l'aroma maltato.

birra speciale 0% vol 4-5 °C nota aromatica, secca maltato, dolciastro, leggero 10 EBC

Abbinamenti: spuntini freddi, pasta, tapas, insalate estive leggere, primi piatti, pizza, risotti, sorbetti alla frutta
Etichetta: Martin Fuchs, Appenzello
Dal: 2003



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Leermond (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	11114	7611889111140	11 mesi	senza 0,0%
Leermond (33 cl)	Long neck a PE	Cassa da 6	12126	7611889121262	11 mesi	senza 0,0%

Légère

Da una raffinata miscela di malto e luppolo da aroma nasce questa elegante birra leggera e dissetante a bassa gradazione alcolica.

birra leggera 2,6% vol 5 °C verde, fresco, aromatico buon equilibrio tra luppolo da aroma e malto 8 EBC

Abbinamenti: creme spalmabili, insalate, pasta, piatti delicati a base di pesce, formaggio fresco, fiocchi di latte
Etichetta: R. Alder, Urnäsch
Dal: 2003



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Légère (50 cl)	NRW RE	Cassa da 20	12001	7611889120012	8 mesi	2,6%

Zitronen-Panaché (0,0%)

Birra analcolica e agrumi - un mix rinfrescante di charme appenzellese e temperamento del sud.

birra lager, analcolica 0% vol 5-7 °C nota di limone, amaro appena percettibile fresche note di agrumi, sensazione frizzante 7 EBC

Abbinamenti: aperitivi, freschi dessert alla frutta
Etichetta: Amadea Erhard, Herisau
Dal: 2019



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Zitronen-Panaché analcolica (50 cl)	Lattina PE	Conf. da 6	12212	7611889122122	19 mesi	senza 0,0%
Zitronen-Panaché analcolica (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	12209	7611889122092	19 mesi	senza 0,0%

Zitronen-Panaché

Estate da bere! La nostra lager Quöllfrisch crea con gli agrumi un mix frizzante e rinfrescante di charme appenzellese e temperamento del sud.

birra lager, non filtrata 2,5% vol 5-7 °C nota di limone, amaro appena percettibile fresche note di agrumi, sensazione frizzante 7 EBC

Abbinamenti: aperitivi, freschi dessert alla frutta
Etichetta: Dölf Mettler, Appenzell
Dal: 2013



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Zitronen-Panaché (50 cl)	NRW RE	Cassa da 20	12109	7611889121095	19 mesi	2,5%
Zitronen-Panaché (50 cl)	Lattina	Conf. da 6	12215	7611889122153	19 mesi	2,5%
Zitronen-Panaché (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	12108	7611889121088	19 mesi	2,5%
Zitronen-Panaché (33 cl)	Tappo a corona 0,33 a PE	Cassa da 6	12112	7611889121125	19 mesi	2,5%

Weizenbier (analcolica)

La nostra Weizenbier analcolica, ad alta fermentazione e con malto di frumento, viene sottoposta a una stagionatura speciale e conquista con il suo gusto vigoroso e frizzante.

birra di frumento 0% vol 7 °C piacevolmente delicato fruttato, fresco, con un fine aroma di malto e un piacevole sentore di lievito 13 EBC

Abbinamenti: insalate, piatti leggeri a base di pollame, pesce, minestre delicate
Etichetta: Dölf Mettler, Appenzello
Dal: 2013



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Weizenbier analcolica (50 cl)	NRW RE	Cassa da 20	11251	7611889112512	11 mesi	analcolica
Weizenbier analcolica (50 cl)	Ale a PE	Conf. da 4	11241	7611889112413	11 mesi	analcolica

HOI

100% gusto, 0% compromessi

Hoi - naturally brewed è una linea di bevande a fermentazione naturale all'insegna di freschezza, vivacità e genuinità, senza additivi artificiali. Ogni lattina è un concentrato di innovazione, artigianalità e passione per i sapori della natura.



Hoi Grapefruit

Birra naturale, volutamente priva di alcol, senza caffeina e con un'innovativa abilità di produzione che combina perfettamente la dolcezza del malto con la freschezza fruttata del pompelmo. Birra naturale - per tutti coloro che amano i sapori speciali!

Bevanda a base di birra analcolica	0% vol	4-6 °C	Leggera, elegantemente bilanciata, di carattere	Fine acidità e freschezza fruttata	6 EBC	
Abbinamenti: Aperitivi e snack						
Etichetta: Alfred Fässler, Appenzell						
Dal: 2025						

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Hoi Grapefruit (25 cl)	Lattina	PE Conf. da 6	11325	7611889113250	19 mesi	analcolica

Hoi Maracuja

Prodotta con innovative tecniche brassicole e fermentazione naturale volutamente analcolica. Il gusto del maracuja incontra la dolcezza corposa del malto. Con la sua freschezza ogni sorso diventa puro piacere. Fruttata, rinfrescante, inconfondibile: naturally brewed!

Bevanda a base di birra analcolica	0% vol	4-6 °C	Piacevole acidità, note fruttate intense	Sapore intenso, dolce e speziato	6 EBC	
Abbinamenti: Aperitivi e snack						
Etichetta: Alfred Fässler, Appenzell						
Dal: 2025						

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Hoi Maracuja (25 cl)	Lattina	PE Conf. da 6	11323	7611889113236	19 mesi	analcolica

Hoi Mate Yuzu

Prodotta con innovative tecniche brassicole e fermentazione naturale volutamente analcolica. Corposa dolcezza maltata e tutta l'energia del mate. Naturally brewed - la nostra promessa di gusto autentico!

Bevanda a base di birra analcolica	0% vol	4-6 °C	Delicata dolcezza maltata e discreto gusto mate	Fresca, leggermente esotica ed energizzante	6 EBC	
Abbinamenti: Aperitivi e snack						
Etichetta: Alfred Fässler, Appenzell						
Dal: 2025						

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Hoi Mate Yuzu (25 cl)	Lattina	PE Conf. da 6	11321	7611889113212	19 mesi	analcolica



WORLD BEER AWARDS
SWITZERLAND
GOLD

BSCHORLE

Sapori naturali

La bevanda frizzante e fruttata che unisce frutta naturale e malto di alta qualità in perfetta armonia. Goditi il gusto rinfrescante di mela e pera.

Bschorle (analcolica)

Nella Bschorle il malto di alta qualità incontra il succo di mela e di pera. Assaporando una Bschorle analcolica, in bocca si sprigiona il bouquet fresco, frizzante ed armonioso della frutta unito al delicato aroma del malto.

bevanda a base di birra
 0% vol
 8 °C
 delicato
 fruttato e fresco
 10 EBC

Abbinamenti: aperitivi, piatti freddi, formaggi, grigliate, dolci alla frutta
Etichetta: Karin Ammann, Urnäsch
Dal: 2016

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Bschorle (50 cl)	NRW RE	Cassa da 20	13022	7611889130226	19 mesi	analcolica
Bschorle (50 cl)	Lattina PE	Conf. da 6	13027	7611889130271	19 mesi	analcolica
Bschorle (33 cl)	Long neck a RE	Cassa da 24	13024	7611889130240	19 mesi	analcolica
Bschorle (33 cl)	Long neck a PE	Conf. da 6	13023	7611889130233	19 mesi	analcolica

GLÜHBIER - BEVANDE CALDE E STAGIONALI

Calde - intense - speziate

È arrivato il momento di riscaldarsi con Appenzeller Glühbier. Ispirato da una splendida giornata d'inverno con la neve che scende a fiocchi grandi e un vento gelido, il nostro mastro birraio ha creato una calda sinfonia di birra e squisiti aromi. Così è nata la deliziosa e intensa Appenzeller Glühbier, perfetta per le giornate fredde.

Appenzeller Glühbier Ginger

Quando il freddo punge, l'Appenzeller Glühbier Ginger offre un piacevole contrasto. Una birra corposa si unisce a spezie invernali selezionate - completata da una nota fresca e leggermente piccante di zenzero. Avvolgente. Speziato. Sorprendentemente diverso. La risposta perfetta alle giornate gelide - servire caldo, gustare intensamente. Un sorso di calore e accoglienza che scalda il cuore e porta l'inverno nel bicchiere.



bevanda aromatizzata a base di birra	6% vol	Bella calda	natalizio, di cannella, chiodi di garofano e zenzero	138 EBC
Abbinamenti: guanti e freddo gelido				
Etichetta: Karin Ammann, Urnäsch				
Dal: 2020				

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Glühbier Ginger (3l)	Bag-in-Box a PE	1x3l	12225	7611889122252	19 mesi	6,0%
Glühbier Ginger (75 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 6	12226	7611889122269	19 mesi	6,0%

Appenzeller Glühbier (Classic)

Quando i fiocchi di neve danzano nell'aria e il respiro si trasforma in piccole nuvole, è il momento perfetto per godersi l'inverno. Ispirato da questa atmosfera, il nostro mastro birraio ha creato una composizione che scalda il cuore: l'Appenzeller Glühbier - un'unione potente di birra, spezie pregiate e tanta passione. Un sorso di calore e accoglienza che riscalda l'anima e porta l'inverno nel bicchiere. Il nostro Glühbier è il compagno perfetto per le giornate gelide e le serate piene di atmosfera.



bevanda aromatizzata a base di birra	6% vol	Bella calda	natalizio, di cannella e chiodi di garofano	138 EBC
Abbinamenti: guanti e freddo gelido				
Etichetta: Karin Ammann, Urnäsch				
Dal: 2012				

Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Glühbier (5l)	Bag-in-Box a PE	1x5l	11115	7611889111157	19 mesi	6,0%
Glühbier (3l)	Bag-in-Box a PE	1x3l	11117	7611889111171	19 mesi	6,0%
Glühbier (75 cl)	Tappo meccanico a RE	Cassa da 6	11116	7611889111164	19 mesi	6,0%

OCCASIONI SPECIALI

E momenti da celebrare

Le nostre birre in esclusive bottiglie con tappo in sughero uniscono tradizione ed eleganza: la Vintage Quöllfrisch Naturtrüb, un omaggio alla classica tradizione brassicola, e la Vintage Sour Beer, con la sua leggera acidità arricchita da succo di lampone, conquistano con il loro gusto autentico. Perfette per le occasioni speciali e per appassionati di birre.

Vintage Quöllfrisch Naturtrüb

Vintage Quöllfrisch Naturtrüb nell'elegante bottiglia con tappo in sughero, ricorda i tempi d'oro della produzione birraia artigianale e il periodo precedente all'odierna gamma Quöllfrisch. Prodotta con fresca acqua di sorgente dell'Alpstein, non filtrata e maturata con molta cura, incarna la purezza e la qualità della vita appenzellese.

Vintage Sour Beer

Vintage Sour Beer nell'elegante bottiglia con tappo in sughero, combina le origini della maestria brassicola con una raffinatezza senza tempo. Prodotta secondo una ricetta tradizionale, questa birra presenta una lieve acidità, una fermentazione lattica e da lievito, oltre ad essere arricchita con succo di lampone fresco. Una specialità naturale e rinfrescante per veri intenditori. Per i momenti di festa, come regalo o semplicemente da gustare, queste birre sono un'esperienza per ogni amante della birra e portano tutta la magia della tradizione brassicola nel bicchiere.



Prodotto	Bottiglia, lattina, ecc.	Imballaggio	N. art.	Codice EAN	Durabilità	Grado alcolico
Vintage Sour Beer (75 cl)	Bottiglia con tappo in sughero PE	Conf. da 6	14095	7611889140959	19 mesi	4,0%
Vintage Quöllfrisch Naturtrüb (75 cl)	Bottiglia con tappo in sughero PE	Conf. da 6	14093	7611889140935	6 mesi	4,8%



SPECIFICHE

Bottiglie

Bottiglia	Peso (vuota)	Peso (piena)	Altezza	Diametro	Vuoto
Ale 50 cl a PE	225 g	775 g	264 mm	65 mm	-
Bag-in-Box 5l	260 g	5340 g	160 mm	Breite 165 mm	-
Tappo meccanico 75 cl	550 g	1300 g	320 mm	75 mm	1.00
Tappo meccanico 50 cl	520 g	1030 g	278 mm	69 mm	0.50
Tappo meccanico 33 cl	375 g	720 g	215 mm	69 mm	0.50
Lattina 15 cl	8 g	165 g	88 mm	55 mm	-
Lattina 33 cl	14 g	350 g	115 mm	65 mm	-
Lattina 50 cl	15 g	530 g	170 mm	70 mm	-
Lattina 5l	525 g	5410 g	246 mm	156 mm	-
Tappo a corona 33 cl a PE	201 g	540 g	200 mm	61 mm	-
Long neck 33 cl a PE	225 g	560 g	220 mm	55 mm	-
Long neck 33 cl a RE	225 g	600 g	220 mm	55 mm	0.30
NRW 50 cl a RE	370 g	880 g	273 mm	70 mm	0.30
Ringband 33 cl	390 g	740 g	229 mm	65 mm	0.30
Steinie 33 cl a PE	300 g	590 g	175 mm	70 mm	-
Clara 33cl	300 g	630 g	190 mm	70 mm	-
Bottiglia con tappo in sughero 75cl PE	750 g	1550 g	320 mm	90 mm	-

Pallet

Pallet	VE pro Palette	VE pro Lage	Peso	Altezza	Larghezza	Lunghezza	Vuoto	Protezione
Keg 50l	6		400,00 kg	685 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Corda
Container 20l	15		401,50 kg	713 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Corda
Container 10l	15		240,40 kg	483 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Corda
Casse da 24	48	8	789,64 kg	1700 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Corda
Confezione da 24 lattine	72	9	937,60 kg	1580 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Pellicola
Casse da 20 (tappo meccanico 33 cl)	40	8	670,60 kg	1620 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Corda
Casse da 20 (NRW 50 cl a RE)	40	8	808,60 kg	1620 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Corda
Casse da 15 (tappo meccanico 50 cl)	40	8	725,80 kg	1735 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Corda
Confezione da 15 vetro verde/ ambrato	98	14	837,42 kg	1450 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Pellicola
Confezione da 15 (33 cl-Clara)	66	6	732,60 kg	1440 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Pellicola
Confezione da 10 vetro verde/ ambrato	147	21	815,86 kg	1567 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Pellicola
Confezione da 8 lattine (Quöllfrisch)	324	27	935,44 kg	1590 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Pellicola
Confezione da 8 (BrandLöschler)	160	20	802,60 kg	1770 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Pellicola
Casse da 6 (Glühbier)	64	16	618,92 kg	1620 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Corda
Confezione da 6 vetro verde/ ambrato	252	36	836,44 kg	1590 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Pellicola
Confezione da 6 lattine	288	36	955,24 kg	1520 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Pellicola
Confezione da 6 lattine (15cl)	768	48	1738 kg	1750 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Pellicola
Confezione da 6 Longneck	216	36	775,00 kg	1760 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Pellicola
6 x 33cl lattine (Ginger Cola)	360	36	775,00 kg	1060 mm	786 mm	200 mm	12.00	Pellicola
Confezione da 6 (33 cl Clara PE)	225	25	938,00 kg	1755 mm	710 mm	1055 mm	12.00	Pellicola
Confezione da 4	144	48	493,00 kg	1735 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Pellicola
Bag-in-Box 5l	56	28	327,40 kg	650 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Pellicola
5l-Dose, Partyfass	140	28	797,80 kg	1400 mm	800 mm	1200 mm	-	Pellicola
Confezione da 6 bottiglie tappo sughero	64	16	678,40 kg	1400 mm	800 mm	1200 mm	-	Protezione elastica



Casse / Confezioni / Keg / Container

Dimensione	Peso vuoto/pieno	Altezza	Larghezza	Lunghezza	N° per pallet	Vuoto
Keg 50l	12,50 kg / 63,00 kg	535 mm	400 mm ø	1200 mm	6	50.00
Container 20l	4,50 kg / 24,50 kg	565 mm	240 mm ø	1200 mm	15	50.00
Container 10l	3,50 kg / 13,50 kg	335 mm	240 mm ø	1200 mm	15	50.00
Casse da 24	1,87 kg / 15,93 kg	260 mm	300 mm	400 mm	48	5.00
Confezione da 24 lattine	0,10 kg / 8,45 kg	120 mm	270 mm	405 mm	108	-
Casse da 20 (tappo meccanico 33 cl)	2,32 kg / 16,14 kg	285 mm	300 mm	400 mm	40	5.00
Casse da 20 (NRW 50 cl a RE)	2,32 kg / 19,59 kg	285 mm	300 mm	400 mm	40	5.00
Casse da 15	1,80 kg / 17,52 kg	330 mm	300 mm	400 mm	40	5.00
Confezione da 15 (33cl-Clara)	0,73 kg / 11,10 kg	310 mm	320 mm	190 mm	98	-
Confezione da 15 vetro verde/ ambrato	0,18 kg / 8,29 kg	350 mm	210 mm	240 mm	66	-
Confezione da 10 vetro verde/ ambrato	0,16 kg / 5,38 kg	203 mm	128 mm	318 mm	147	-
Confezione da 8 lattine (Quöllfrisch)	0,15 kg / 2,81 kg	120 mm	137 mm	270 mm	324	-
Confezione da 8 (BrandLöschler)	0,15 kg / 4,86 kg	180 mm	140 mm	285 mm	160	-
Casse da 6 (Glühbier)	1,25 kg / 9,28 kg	375 mm	200 mm	300 mm	64	5.00
Confezione da 6 vetro verde/ ambrato	0,11 kg / 3,22 kg	203 mm	128 mm	195 mm	252	-
Confezione da 6 lattine	0,15 kg / 3,23 kg	170 mm	130 mm	195 mm	288	-
Confezione da 6 Longneck	0,15 kg / 3,51 kg	230 mm	122,5 mm	187 mm	216	-
6 x 15cl lattine (Quöllfrisch)	0,18 / 1,08 kg	90 mm	105 mm	155 mm	768	48
6 x 33cl lattine (Ginger Cola)	0,35 / 2,11 kg	115 mm	130 mm	200 mm	360	40
6 x 33cl Clara (Vintage Sour Beer)	0,73 / 4,53 kg	211 mm	142 mm	195 mm	225	9
Confezione da 4	0,10 kg / 3,27 kg	270 mm	135 mm	140 mm	144	-
Bag-in-Box 5l	0,26 kg / 5,40 kg	160 mm	165 mm	250 mm	56	-
Lattina 5l, Partyfass	526 g / 5526 g	246 mm	156 mm ø	-	140	-
3l-Bag-in-Box	400 g / 340 g	205 mm	105 mm ø	250 mm	129	-
Confezione da 6 bottiglie tappo sughero	0,35/9.65kg	320 mm	185 mm ø	275 mm	64	-

BICCHIERI



Willi-Becher

Willi è diventato il tipico bicchiere in cui gustare Appenzeller Bier ed è utilizzabile per tutte le bottiglie da 50 cl e per ogni tipologia di Appenzeller Bier.

20 cl, 25 cl, 30 cl, 50 cl



Tulpe

Il bicchiere Tulpe si adatta pressoché a ogni birra. In generale i bicchieri piccoli con linea a tulipano sono adatti a tutte le bottiglie da 33 cl.

20 cl, 25 cl, 30 cl, 40 cl, 50 cl



Glühbiertglas

Attenzione! Scotta. È per questo che abbiamo creato un bicchiere specifico per l'Appenzeller Glühbier.

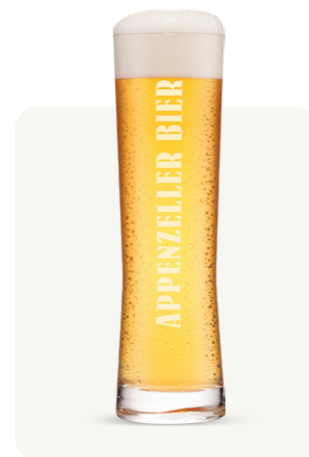
20 cl
A pagamento



Stange Standard

Un grande classico nel mondo dei bicchieri: semplice e versatile.

30 cl



Fresh-Stange

Il moderno bicchiere cilindrico, sottile, alto e adatto a qualsiasi uso.

20 cl, 25 cl, 30 cl, 50 cl



Masskrug

L'ideale per chi ha una gran sete.

100 cl



Henkelglas

Molti habitués delle birrerie amano gustare l'Appenzeller Bier in questo bicchiere.

20 cl, 25 cl, 30 cl, 40 cl, 50 cl



Rugeli

Un bicchiere diverso dal solito.

30 cl, 40 cl, 50 cl



Bier Kelchglas Monreal

Un bicchiere non ordinario per una birra straordinaria!

Kostenpflichtig



Monaco

Il bicchiere Monaco è adatto per servire birra alla spina ed è decorato con l'immagine rappresentativa del marchio Locher.

30 cl, 50 cl



Bierglas App. Bier

classico bicchiere conico con logo della birra Appenzeller, impilabile.

20 cl, 30 cl, 40 cl, 50 cl



Nonic Bierbecher

Robusto, pratico e con il suo caratteristico slancio, si adatta perfettamente alla mano.

25 cl, 50 cl



Weizenglas

Come suggerisce il nome stesso, questo bicchiere è destinato alla degustazione dell'Appenzeller Weizenbier.

30 cl, 50 cl



Bierglas BrandLöschler

Con il bicchiere da birra BrandLöschler estinguerete il fuoco nella vostra gola in un solo sorso, impilabile.

30 cl, 50 cl



SPILLATURA

La birra giusta, nel bicchiere giusto, al posto giusto, spillata nel modo giusto: ecco gli ingredienti per gustare una birra con vero piacere. Appenzeller Bier offre diverse colonne di spillatura. Quelle qui illustrate sono i modelli più comuni.

Spillatura a regola d'arte



1. Sciacquare bene il bicchiere con acqua fredda e lasciarlo sgocciolare brevemente.



Non tenere il rubinetto nel bicchiere.

2. Tenere il bicchiere inclinato sotto il becco del rubinetto.



3. Aprire completamente il rubinetto e far scorrere la birra in diagonale lungo la parete del bicchiere fino a riempirlo per circa $\frac{2}{3}$. Il bicchiere non deve essere spostato su e giù e il becco del rubinetto non deve essere immerso nella birra.



Non toccare la schiuma.

4. Infine premere indietro la leva della spina e lasciare che la birra sviluppi un perfetto cappello di schiuma.



Colonna cobra, 1-4 rubinetti



Colonna rotonda in alluminio, 1-2 rubinetti



Colonna rotonda cromata, 1-6 rubinetti

Altri modelli su richiesta.

MATERIALE PROMOZIONALE



Menù

I menù, disponibili in formato A4 e A5, si prestano a stampare, ad esempio, il menù del giorno.

Blocchetto di fogli

Per servire l'Appenzeller Bier giusta al cliente giusto.

Runner per bar

È un peccato, ma può succedere che alcune gocce di Appenzeller Bier finiscano fuori dal bicchiere durante la spillatura. Ed ecco a raccogliergliele il runner, disponibile per Appenzeller Bier, BrandLöscher e Ginger Beer.



Aiuti per le vendite

La lavagna per gesso, da posizionare all'esterno del locale o alla parete, è adatta per presentare il menù del giorno.

Penna bianca per lavagna, vetro e tutte le superfici lisce - impermeabile una volta asciutta. Rimovibile con un detergente spray.

Pulitore per lavagne con attacco spray 950 ml - Rimuove in modo affidabile le penne a gesso impermeabili (Posterman) da lavagne, finestre e tutte le superfici lisce. Il detergente spray è eccellente anche come detergente da banco. Applicazione: Spruzzare, lasciare agire per circa 15 secondi e pulire con un panno umido.



Tovaglietta

Due splendide tovagliette nel tipico stile Appenzeller Bier.



Apribottiglie

Anche le bottiglie di Appenzeller Bier dovranno pur essere aperte.

Altri materiali promozionali

Illuminazione esterna

Un partner Appenzeller Bier deve essere visibile anche a distanza. Modelli forniti su richiesta.

Espositore da tavolo

Perché l'Appenzeller Bier possa far venire l'acquolina in bocca anche in mostra sui tavoli.

Sottobicchieri

Un accessorio per ogni tavola. Appenzeller Bier propone il sottobicchiere giusto per ogni tipo di birra.

Poster su pannello Forex

Per promuovere l'Appenzeller Bier ovunque.

Altri articoli

Carte da gioco Jass «Appenzeller Bier» T/F, penne biro.



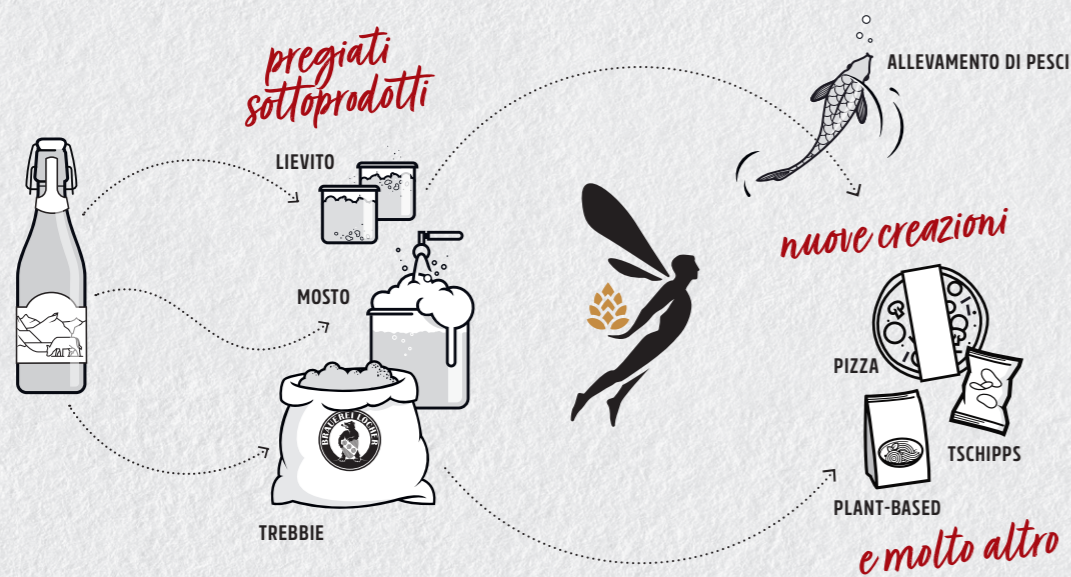
Vassoio

Con il vassoio da birra Appenzeller servite con ancora più stile.

brewbee

Piacere e sostenibilità uniti.

Salviamo i preziosi sottoprodotti inutilizzati del birrifico e li trasformiamo per te in gustosi prodotti alimentari. Non solo sono una vera delizia, ma potrai anche gustarli senza rimorsi e con la coscienza pulita. Perché brewbee giova all'ambiente e alle risorse!



«Non è possibile che tutte le buone sostanze nutritive e fibre non vengano valorizzate come meritano.»

Karl Locher

Co-proprietario dal 1989



Un marchio Brauerei Locher



senza conservanti artificiali

ALL'INSEGNA DEL GUSTO

Pizza, Lasagne & Ravioli

Dalle classiche pizza margherita e salame alle alternative vegetariane e vegane con verdure fresche fino alle esclusive pizze gourmet Explorer. Le nostre lasagne e ravioli vegetariani, arricchite con macinato «Ghackets» sostenibile a base di trebbie di birra, combinano gusto e consapevolezza ambientale.

Tschippss

Chi ama abbinare sostenibilità e croccantezza, non può non provare le nostre patatine.

CROCCANTI



Muesli

Il nostro classico Müesli a base di farro appenzellese e trebbie nutrienti.

RICCO DI FIBRE



Prodotti a base vegetale

RICCHI DI PROTEINE

La nostra gamma vegetale a base di trebbie, lenticchie e proteine del grano è deliziosa e ricchissima di proteine. Ti conquisterà! Disponibile nelle varianti «macinato» e «sminuzzato».



PLANT-BASED

Get to know more about us and our products!



brewbee.ch



Philipp Herrmann

Responsabile Vendite Retail e Prodotti Alimentari

Telefono +41 71 788 05 52
p.herrmann@appenzellerbier.ch



Oliver Schmid

Servizio commerciale esterno - Alimenti

Mobile +41 78 903 71 11
o.schmid@brewbee.ch

armonia tra piacere e principi

Il CréaCeto è un particolare aceto balsamico che lusinga sia il palato che lo spirito. Per creare questo aceto balsamico, unico nel suo genere, Karl Locher si è avvalso di aceto da distillato di birra dell'Appenzello, combinando così ingredienti regionali e responsabilità globale. La variante mela e pera è aromatizzata con frutta locale, per sostenere anche la biodiversità. Per le note esotiche, come mango e maracuja, collaboriamo con piccoli agricoltori della Costa d'Avorio, che con la loro coltivazione sostenibile rafforzano l'agricoltura regionale. L'assortimento è completato dalle varianti erbe&malto e malto affumicato, che trasformano CréaCeto in un'esperienza gustativa dal grande valore aggiunto – per la natura e per le persone che la proteggono.



Aceto balsamico Kräuter & Malz

Articolo	Imballaggio	N. Articolo
Kräuter&Malz 25cl	Bottiglia	42138
Kräuter&Malz 50cl	Bottiglia	42137



Philip Herrmann
Responsabile Vendite Retail e
Prodotti Alimentari
Telefono 071 788 05 52
p.herrmann@appenzellerbier.ch



Oliver Schmid
Servizio commerciale esterno –
Alimenti
o.schmid@brewbee.ch
Mobile +41 78 903 71 11



Aceto balsamico Apfel & Birne

Articolo	Imballaggio	N. Articolo
Apfel&Birne 25cl	Bottiglia	42129
Apfel&Birne 50cl	Bottiglia	42128
Apfel&Birne 5l	Bag in Box	42102



Aceto balsamico Rauchmalz

Articolo	Imballaggio	N. Articolo
Rauchmalz 25cl	Bottiglia	42113



Aceto balsamico Maracuja

Articolo	Imballaggio	N. Articolo
Maracuja 25cl	Bottiglia	42127
Maracuja 50cl	Bottiglia	42126



Aceto balsamico Mango

Articolo	Imballaggio	N. Articolo
Mango 25cl	Bottiglia	42124
Mango 50cl	Bottiglia	42123

BESUCHERZENTRUM
BRAUQUÖLL
 BRAUEREI LOCHER AG · APPENZELL



BRAUEREIPLATZ 1
 9050 APPENZELL
 T+41 71 788 01 76
 BRAUQUÖLL.CH

**IMMERGETEVI NEL MONDO
 BRAUEREI LOCHER**

- Prenotate online degustazioni di birra e whisky per gruppi
- Degustate al bancone i nostri liquori, Appenzeller Bier e Locher Craft
- Scoprite tutti i marchi Brauerei Locher nel nostro fornito Shop
- Conoscete meglio il nostro «Quöllbisch» con simpatici video
- Tour gratuito, dando uno sguardo all'imbottigliamento durante i normali orari di apertura, senza prenotazione

Entrate, prego!

Venite a conoscere l'affascinante mondo della tradizione birraria e scoprite perché Brauerei Locher è il birrificio più sostenibile della Svizzera.



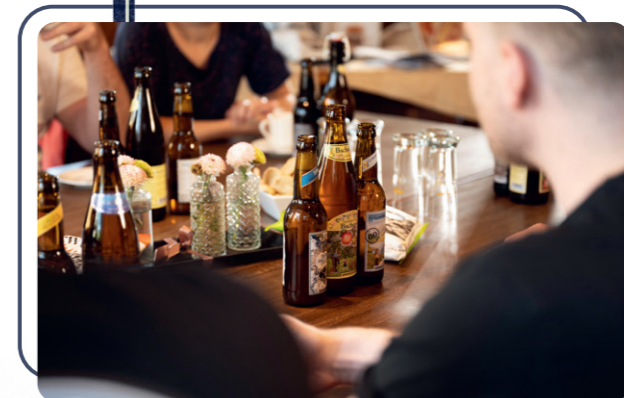
ORARI DI APERTURA

Aperto tutto l'anno
 (esclusi giorni festivi)
 Lunedì 10.00 - 18.30 Uhr
 Da martedì a venerdì ... 09.00 - 18.30 Uhr
 Sabato 09.00 - 17.00 Uhr
 Domenica..... 10.00 - 17.00 Uhr

**Ogni giovedì alle 10.15
 degustazione di birra aperta a tutti.**



Prenotate una degustazione



SÄNTIS MALT WHISKY

La forza risiede nel sapere aspettare. Ce lo insegna il nostro Sântis Malt ma anche l'acqua di sorgente dell'Alpstein. Ci vogliono anni prima che le gocce filtrino attraverso le rocce. E sono 130 gli anni trascorsi da quando la famiglia Locher ha iniziato a produrre birra ai piedi dell'Alpstein, conservandola in barili di rovere. Gli stessi barili che oggi, insieme all'acqua di sorgente, sono alla base del pluripremiato Appenzeller Sântis Malt.

1886

Nel XIX secolo ad Oberegg inizia la storia della famiglia Locher e quella della sua birra. Nel 1886 la famiglia prende le redini del birrifico di Appenzello, che ancora oggi è una fabbrica di birra e una distilleria.

1999

Dopo l'abolizione del divieto di produrre superalcolici dai cereali, il mastro birraio Karl Locher, noto per le sue varietà di birre creative, inizia a produrre Sântis Malt in barili storici, utilizzando acqua di sorgente dell'Alpstein.

2002

La Brauerei Locher AG lancia sul mercato i primi distillati, entrando così negli annali come precursore della produzione di whisky in Svizzera.

2003

La Brauerei Locher AG punta sull'orzo dalle coltivazioni più elevate in Svizzera. Grazie all'esposizione alle intemperie estreme delle montagne, questa materia prima acquisisce forza e vitalità.

2010

L'Appenzeller Sântis Malt in edizione «Dreifaltigkeit» viene eletto «European Whisky of the Year 2010» dall'esperto del whisky Jim Murray.

2011

La Brauerei Locher AG viene nominata «Whisky Distillery 2011» dalla Whisky Guide Schweiz.

2012

Prima partecipazione all'International Wine & Spirit Competition (IWSC) a Londra, il più prestigioso concorso internazionale del settore. Tutti i whisky presentati vengono premiati.

2013

Ancora una volta, tutti i whisky presentati ricevono un premio. L'edizione speciale «Alpstein 2013» è il primo whisky proveniente dall'area germanofona ad aggiudicarsi la medaglia d'oro. Viene lanciata per la prima volta l'edizione limitata invernale «Snow White».

2015

Il Sântis Malt edizione «Germany No°2» si aggiudica la menzione «Gold» e l'edizione «Alpstein X» il «Silver Outstanding» dell'IWSC di Londra.

2019

La distilleria Sântis Malt festeggia il ventesimo anniversario dalla fondazione. Imbottigliamento della prima edizione «Genesis», una nuova serie limitata che rende omaggio all'origine e alla storia che sta dietro alle botti. All'IWSC, le edizioni «Alpstein XV» e «Genesis No°1» conquistano l'argento, mentre «Föhnsturm» e «Snow White 6» si aggiudicano il bronzo. Introduzione sul mercato del nuovo whisky single malt «Golfer's Birdie Water».

2020

All'IWSC di Londra, l'edizione «Alpstein XVI» conquista l'argento, mentre a «Golfer's Birdie Water» e «Snow White 7» va il bronzo. Esordio delle edizioni «Genesis No°2» con Acolon Finish e «Snow White 8» con Pineau des Charentes Finish. Lancio del nuovo Whisky Liqueur «Bärl-Biber» in collaborazione con la Bischofberger AG di Weissbad.

2021

Lancio della serie «Single Cask Exploration», che celebra la varietà di botti delle nostre cantine. Introduzione di «Snow White 9», «Genesis No°3» e «Alpstein XVII» L'edizione «Liechtenstein» conquista l'oro alla Swiss Spirits Review, mentre «Genesis No°2» si aggiudica l'argento. L'IWSC di Londra premia «Alpstein XVII», «Rum Cask» e «Genesis No°2» con l'argento e «Snow White 8» con il bronzo.

2022

La cantina supera per la prima volta quota 4000 botti. Lancio di «Karl Locher's 60th-Founder's Anniversary Reserve», il primo whisky svizzero abbinato a tecnologia NFT e NFC. Oro ai World Whisky Awards per l'edizione «Alpstein XVII», sia come «Category Winner» che «Best Swiss Single Malt Whisky».

2023

Oro e Category Winner a DistiSuisse 2023 per le due selezioni speciali edizione «Alpstein XIX – Sherry Cask» e «Single Cask Exploration – Pinot Noir Cask Nr. 1330». Lancio della nuova serie «Smoke & Peat Exploration» come ampliamento con note affumicate della gamma Whisky Sântis Malt.

2024

World Whisky Awards 2024: Oro e vincitore di categoria per «Alpstein XIX – Sherry». Medaglie d'argento per «Snow White Nr. 11 – Williams» e Single Cask «Monbazillac Nr. 21311». 95 punti per «Dreifaltigkeit» nella Whisky Bible 2024 di Jim Murray.

EDITION ALPSTEIN

Le cantine dove matura il Sântis Malt si trovano nel cuore dell'Alpstein. Ogni botte è una rarità ricca di carattere e viene accuratamente selezionata dal mastro distillatore. Con il primo travaso negli storici barili di rovere per birra, il whisky comincia a prendere forma, diventando un prodotto di pluripremiata qualità. Il tocco finale viene conferito in una botte da bourbon, porto, sherry, vino o altro barile speciale. Il whisky viene prodotto in un'edizione limitata e continua denominata «Alpstein».

DIVERSI AFFINAMENTI IN BOTTI
7 anni - Alc. 48% vol. - 50cl





EDITION SIGEL

Il nostro Sântis Malt edizione «Sigel» acquisisce il suo particolare sapore durante la maturazione in antiche botti di rovere di oltre 130 anni. Jim Murray lo descrive così: «Un aroma esclusivo e un malto puro, che si scioglie in bocca, abbinati a note fruttate e leggermente speziate. La vaniglia incorpora il rovere nel più armonioso dei modi.»

MATURATO IN BOTTI DI BIRRA DI 130 ANNI
Alc. 40% vol. - 4cl, 20cl, 50cl, 70cl



EDITION HIMMELBERG

Come in tutti i nostri whisky, anche l'acqua di sorgente del nostro Sântis Malt edizione «Himmelberg» proviene dai monti dell'Alpstein. Il segreto sta nel travaso dal barile per birra in diverse botti per vino. Così lo definisce Julia Nourney: «Leggero e fruttato, si esprime appieno sul palato deliziandolo con aromi speziati e legnosi.»

MATURATO IN BOTTI DI BIRRA, VINO ROSSO E VINO DOLCE
Alc. 43% vol. - 4cl, 20cl, 50cl, 70cl



EDITION KAMOR

Il Sântis Malt «Edition Kamor» si presenta nel bicchiere in un elegante colore ambra, conquistando subito con delicate note affumicate, sentori di vaniglia e toffee. Al palato è corposo, con richiami a terra torbata e tabacco Virginia. Il finale, lungo ed equilibrato, fonde la dolcezza del malto e una raffinata vena affumicata: un whisky per chi ama l'eleganza di carattere.

AFFINATO IN VECCHIE BOTTI DA BIRRA
48% vol. - 4 cl, 20 cl, 50 cl, 70 cl



SNOW WHITE MARILLE

Una serata estiva: soave come la luce di una sera d'estate, questa Snow White Edition seduce con il profumo di delicata vaniglia e pasta frolla burrosa e con la polposa dolcezza delle albicocche mature. Morbidi e invitanti, gli aromi fruttati sono accompagnati da una nota di mandorla, delicata come un ricordo sulla pelle. Al palato, il sapore è leggero e sensuale: la vaniglia e l'albicocca si intrecciano in un raffinato gioco di sapori, sostenuto da una sobria nota legnosa che si trasforma in un profondo accenno di noce.

NR. 13 MARILLEN FASS FINISH
6 anni - Alc. 48% vol. - 50 cl



APRICOT MALT LIQUEUR

Il nostro «Apricot Malt Liqueur» è una delizia dolce e fruttata, prodotta con Sântis Malt Whisky maturato in botti per birra e albicocche aromatiche. Al naso sprigiona sentori intensi di albicocca e note di pesche mature, con delicati aromi di mandorla e una punta di acqua di rose. Al palato si percepisce nuovamente l'albicocca, ma con sfumature di brandy di vino. Vanta un finale sorprendentemente marcato e persistente, di rado presente in un liqueur.

Alc. 35% vol. - 4cl, 20cl, 50cl



FÖHNSTURM

Un mix di aromi articolati. Dopo una maturazione di 4-5 anni in botti per birra, il nostro «Föhnsturm» viene sottoposto per alcuni mesi a un processo di affinamento, nel corso del quale assorbe gli aromi di diverse botti per vini, che conferiscono note sia dolciastre che fruttate. Questa fase viene interrotta nel momento esatto in cui gli aromi della prima maturazione nelle botti per birra si fanno ancora notare e quelli della seconda non sono ancora dominanti.

MATURATO IN BOTTI DI BIRRA E DI VINO ROSSO
Alc. 46% vol. - 50cl



EDITION MARWEES

L'edizione «Marwees» nasce dal nostro premiato Sântis Malt edizione «Sigel», che, dopo la maturazione, è trasformato in una deliziosa specialità grazie all'aggiunta di una crema vellutata. Una goccia dolciastra con note di caramello e nougat, consistenza viscosa e un retrogusto morbido e gradevole.

Alc. 18% vol. - 4cl, 20cl, 50cl, 70cl



GOLFER'S BIRDIE WATE

Una piacevole partita a due, nella quale le dolci note speziate provenienti da botti per birra vecchie di decenni si uniscono in questo single malt con gli accenti fruttati di barili un tempo destinati allo sherry per un'esperienza gustativa unica nel suo genere.

MATURATO IN BOTTI DI BIRRA E SHERRY
6 anni - Alc. 46% vol. - 20cl, 50cl



SINGLE CASK EXPLORATION

Scoprite la varietà dei nostri pregiati fusti. Assaporate le influenze aromatiche e le sottili differenze delle nostre esclusive bottiglie di botte singola. Ogni bottiglia della serie Exploration rappresenta la nostra passione e creatività. Non filtrata a freddo, senza coloranti, imbottigliata alla gradazione di botte o leggermente ridotta. Siamo lieti di potervi far vivere questa esperienza.

EDIZIONI LIMITATE - INVECCHIATO IN DIVERSI TIPI DI BOTTI
6-12 anni - Alc. 48-52% vol. - 50cl



BÄRLI-BIBER WHISKY LIQUEUR

Dalla collaborazione con la Bischofberger AG di Weissbad, azienda a conduzione familiare con oltre 70 anni di esperienza nella produzione dei migliori «Biber» (biscotti speziati ripieni), è nato questo liqueur unico nel suo genere. Arricchito con le spezie dei Biber, l'Appenzeller Sântis Malt Whisky diventa aromatico come un fuoco alpino, per accendere le notti d'inverno.

Alc. 35% vol. - 20cl, 50cl



TONI BURTH

Vendite servizio esterno - Sântis Malt
Mobile +41 79 909 97 69
toni.burth@appenzellerbier.ch



ANGELA KLAUSBERGER

Vendite servizio esterno - Sântis Malt
Telefono +41 78 904 18 11
a.klausberger@appenzellerbier.ch



APPENZELLER BIER



Brauerei Locher AG, 9050 Appenzell

Telefono +41 71 788 01 40, Fax +41 71 788 01 50, info@appenzellerbier.ch, www.appenzellerbier.ch

swi+zerland
Partner