SDH FOOD & BEVERAGE | SCHEDA BIRRIFICIO

ESCLUSIVA SDH

GIESINGER BRAU

Giesinger Bräu nasce nel 2006 nel quartiere di Giesing, a Monaco, come **birrificio indipendente** fondato in un garage e sostenuto fin dall'inizio da una comunità locale molto attiva. Grazie al crowdfunding e alla crescita costante, è stato costruito un secondo stabilimento moderno, ma la produzione è rimasta ancorata all'identità territoriale e alla **tradizione bavarese.**

L'acqua proviene dal pozzo artesiano profondo 154 metri, situato all'interno dello stabilimento, ed è proprio la profondità dell'acqua a rendere possibile la denominazione "Münchner Bier", secondo il regolamento sulle indicazioni geografiche. Dal 2020 Giesinger è infatti la settima birreria autorizzata a produrre vere Münchner Bier, in accordo con il **Reinheitsgebot di Monaco del 1487.**

La qualità nasce anche dalla scelta delle materie prime: malto ottenuto da coltivazioni locali, luppolo proveniente principalmente dalla Hallertau e lieviti propri, con alcune referenze prodotte mediante fermentazione aperta. **Nonostante gli impianti moderni, la lavorazione resta artigianale** e non prevede trattamenti termici.

La sostenibilità è parte integrante del progetto: riduzione dei consumi energetici grazie ai pannelli fotovoltaici, trasporti ottimizzati, filiera corta e conversione della flotta aziendale all'elettrico, in un'ottica non solo sostenibile ma rigenerativa.

SDH FOOD & BEVERAGE

SCHEDA BIRRIFICIO

MUNCHNER HELL

ERHELLUNG KELLER

MARZEN

MUNIQUE BOCK

FESTBIER

BIRRA STAGIONALE

SDH FOOD & BEVERAGE

SCHEDA BIRRIFICIO

MUNCHNER HELL
GIESINGER

STILE
Helles

COLORE
Chiara

GRADAZIONE
4.8%

DESCRIZIONE
Una vera Münchner Hell- Una birra leggera e beverina con note di malto e cereali, aromi fruttati e luppolati. Una birra che si beve volentieri in ogni occasione.

FORMATO
Cartone 20 bottiglie 50cl
Fusti 30lt su prenotazione

SDH FOOD & BEVERAGE | SCHEDA BIRRIFICIO

ERHELLUNG KELLER
GIESINGER

STILE
Kellerbier

COLORE
Chiara

GRADAZIONE
5.3%

DESCRIZIONE
Ormai una delle birre più amate di Monaco: la Helles non filtrata. Di un brillante giallo dorato. Con una schiuma bianca compatta e una leggera opacità. Se ne apprezzano l'aroma fresco del luppolo, il sapore pieno al primo sorso e la sensazione morbida in bocca.

FORMATO
Cartone 20 bottiglie 50cl
Fusti 30lt su prenotazione

SDH FOOD & BEVERAGE

SCHEDA BIRRIFICIO

WORLD BEER AWARDS GERMANY SILVER

BIER.
BIER.
BIER.

MARZEN
GIESINGER

STILE
Marzen

COLORE
Ambrata

GRADAZIONE
5.7%

DESCRIZIONE
Ogni cotta è una birra da festa con un gusto pieno e robusto, che lascia spazio a una leggera amarezza di luppolo. Con aromi di nocciola e caramello, è una birra che offre una vera esperienza di degustazione.

FORMATO
Cartone 20 bottiglie 50cl
Fusti 30lt su prenotazione

SDH FOOD & BEVERAGE

SCHEDA BIRRIFICIO

WORLD BEER AWARDS GERMANY GOLD

BIER.
BIER.
BIER.

MUNIQUE BOCK
GIESINGER

STILE
Bock

COLORE
Chiara

GRADAZIONE
6.6%

DESCRIZIONE
Una birra, fresca e leggera, bilanciata fra le note di malto e luppolo. Nata dal salvataggio di 1845 diversi ceppi di luppolo, coltivati sperimentalmente su un campo che rischiavano di essere distrutti e dalla creazione di una nuova varietà di luppolo: il luppolo UNIQUE.

FORMATO
Cartone 20 bottiglie 50cl
Fusti 30lt su prenotazione

SDH FOOD & BEVERAGE

SCHEDA BIRRIFICIO

LA BIRRA CHE HA DIRITTO AD ESSERE ALL'OKTOBERFEST

BIER.
BIER.
BIER.

FESTBIER
GIESINGER

BIRRA STAGIONALE

STILE
Festbier

COLORE
Chiara

GRADAZIONE
6.0%

DESCRIZIONE
Birra festiva, fresca e leggera, bilanciata fra le note di malto e luppolo. Una birra dorata a bassa fermentazione, fresca e leggera, bilanciata fra le note di malto e luppolo. Con la sua lieve amarezza di luppolo e il ricco aroma di malto, offre un sapore equilibrato che fa ballare ogni palato.

FORMATO
Cartone 20 bottiglie 50cl
Fusti 30lt su prenotazione

SCHEDA BIRRIFICIO

COSA LA RENDE INTERESSANTE?

1.
Giesinger è una birreria privata di Monaco, alternativa ai brand storici
Indipendente dai grandi gruppi, rappresenta una proposta autentica e credibile nel panorama bavarese, oggi dominato da marchi industriali.

2.
Utilizza acqua di falda della città e produce vere Münchner Bier
L'acqua proviene dal pozzo artesiano profondo 154 metri situato nello stabilimento; per questo dal 2020 Giesinger è autorizzata a produrre Münchner Bier secondo il Reinheitsgebot del 1487 e il regolamento sulle indicazioni geografiche.

3.
Impegno concreto sulla sostenibilità e filiera locale
Riduzione dei consumi energetici con fotovoltaico, trasporti ottimizzati, flotta elettrica e approvvigionamento da produttori vicini.

4.
Trend favorevole alle lager premium e alle birre importate
Secondo Assobirra/IRI 2024 cresce la quota premium e speciale e la Germania resta tra le prime origini d'importazione: contesto ideale per una Münchner Hell autentica.

5.
Produzione artigianale con tecniche tradizionali
Fermentazioni aperte per alcune birre, lieviti propri e materie prime selezionate localmente preservano carattere e autenticità del prodotto.

6.
Volumi produttivi contenuti per lo standard tedesco
Una dimensione che favorisce una percezione qualitativa e distintiva rispetto ai grandi birrifici tedeschi.

7.
Esclusiva SDH e importazione diretta
Garantisce ai clienti controllo su disponibilità, continuità e posizionamento prezzo, creando vantaggi concreti in fase d'acquisto.

8.
La lager resta lo stile più richiesto in Italia
Le lager rappresentano circa il 72% dei volumi consumati, confermando l'importanza di offrire referenze autentiche e territorialmente riconoscibili all'interno di questo segmento.