SDH FOOD & BEVERAGE | NUOVO PRODOTTO

ESCLUSIVA SDH

STRIA TOCCALMATTO

LAGER NON FILTRATA

TOCCALMATTO

Toccalmatto è uno dei birrifici artigianali italiani più riconosciuti e consolidati, capace di muoversi con naturalezza tra sperimentazione e rigore stilistico. Accanto alle birre più espressive, il birrificio lavora da anni anche su stili solo apparentemente semplici, dove tecnica, pulizia ed equilibrio diventano elementi centrali.

Stria nasce proprio da questa visione: una birra chiara pensata per il consumo quotidiano, costruita su precisione produttiva, bevibilità e riconoscibilità.

PERCHÉ OGGI LE LAGER DI ISPIRAZIONE TEDESCA

Nel mercato attuale si osserva una crescente attenzione verso birre **pulite, equilibrate e facilmente leggibili**, pensate per accompagnare il consumo senza sovrastarlo.

Le lager di ispirazione tedesca rispondono in modo naturale a questa esigenza perché:

- presentano uno stile riconoscibile
- hanno un profilo secco e scorrevole
- lavorano sull'eleganza e sulla precisione tecnica, più che sull'impatto aromatico

In molti contesti, questi stili vengono scelti come **alternative di qualità alle lager industriali**, offrendo una proposta comprensibile, affidabile e ripetibile nel tempo.

Stria si inserisce in questo spazio con una lettura artigianale coerente e contemporanea.

SDH FOOD & BEVERAGE

NUOVO PRODOTTO

STRIA
TOCCALMATTO

STILE
Lager non filtrata di ispirazione tedesca

COLORE
Dorata

GRADI
4,8%

PROFILO
Corpo leggero e bevuta scorrevole, con finale secco.
L'uso elegante di luppoli nobili europei apporta note floreali e speziate, accompagnate da una lieve sfumatura agrumata che mantiene il sorso fresco e pulito.

DESCRIZIONE
Stria è una lager non filtrata pensata per il consumo quotidiano.
Una birra chiara, equilibrata e facilmente bevibile, che lavora sulla pulizia aromatica e sulla precisione tecnica più che sull'intensità. Una proposta lineare, adatta a più momenti di consumo.

FORMATO
Fusto acciaio L20

SDH FOOD & BEVERAGE | NUOVO PRODOTTO

COSA LA RENDE INTERESSANTE?

1.
Qualità artigianale nel consumo quotidiano
Intercetta un consumo frequente e informale, mantenendo gli standard produttivi di una birra artigianale: controllo tecnico, materie prime selezionate e precisione stilistica.

2.
Rivalutazione degli stili classici come scelta consapevole
Le lager di ispirazione tedesca tornano centrali perché uniscono bevibilità, equilibrio e rigore produttivo. Stria interpreta questo stile con un approccio attuale, senza estremizzazioni.

3.
Un'alternativa artigianale credibile alle lager industriali
Mantiene un profilo semplice e leggibile, offrendo però una qualità superiore e una maggiore identità di prodotto.

4.
Coerenza tra stile, tecnica e momento di consumo
Una birra costruita per funzionare in più contesti, dal banco al servizio con il cibo, senza perdere riconoscibilità.

5.
Affianca, senza sostituire, birre più caratterizzate
Stria non entra in competizione con stili più complessi o aromatici, ma li completa, ampliando l'offerta con una proposta chiara e trasversale.

6.
Bevibilità come valore progettuale
Corpo leggero e finale secco non sono una semplificazione, ma una scelta tecnica precisa, pensata per favorire la ripetizione e la continuità di consumo.

7.
Stabilità nel tempo
Non legata a mode o stagionalità, è una referenza pensata per rimanere costante, garantendo affidabilità e continuità.