



BIRRIFICIO  SAN MICHELE



Elementi distintivi del Birrificio San Michele

Il BIRRIFICIO SAN MICHELE è impegnato a soddisfare i bisogni della generazione presente senza compromettere quelli delle generazioni future”.



Indirizziamo le nostre scelte strategiche a contribuire allo sviluppo sostenibile di un nuovo modello di società, secondo criteri di maggiore responsabilità sul piano sociale, ambientale e termini economici, volti ad evitare il collasso dell’ecosistema terrestre



Elementi distintivi del Birrificio San Michele

Il nostro codice etico si ispira al cibo buono, pulito e giusto, che sia accessibile a tutti.

Desideriamo partire dalla terra, dall'agricoltura, da prodotti di qualità, che generino benessere per il territorio e la collettività e che leghino in modo virtuoso il mondo della produzione ad un consumo consapevole, con grande attenzione per l'ambiente.

Dal 2010, anno di fondazione del birrificio San Michele, giochiamo un ruolo centrale nella promozione di questa filosofia: non ci limitiamo a produrre birra ma, da attori protagonisti, collaboriamo con le principali organizzazioni, associazioni e facoltà universitarie del settore agroalimentare per la diffusione della nostra filosofia e della birra artigianale: dalle scuole elementari alle facoltà di tecnologie alimentari e gastronomiche, dalle piccole degustazioni alla collaborazione per lo sviluppo di abbinamenti cibo-birra con ristoratori e chef stellati, dalle visite guidate al turismo esperienziale.



Elementi distintivi del Birrificio San Michele

- Abbiamo dotato il nostro stabilimento con un impianto fotovoltaico da 50 KW, in grado di poter affermare di **produrre la birra con il sole**, le altre energie impiegate sono 100% certificata provenienti da fonti rinnovabili;
- Siamo certificati ISO 22000:2018 e Maestri del Gusto (Slow Food e Camera di Commercio di Torino) come eccellenze locali;
- Il nostro stabilimento ai piedi delle Alpi sotto la sacra di San Michele (Valle di Susa) immerso nel verde, utilizza acqua di alta qualità e purezza (che in passato veniva imbottigliata e commercializzata) e buona parte delle materie prime del territorio (Miele, Castagne, Canapa)



Elementi distintivi del Birrificio San Michele

- siamo certificati/autorizzati nella produzione di birre senza glutine, 2 delle nostre birre a catalogo sono per celiaci;
- attualmente deteniamo il record della birra che ha vinto più volte il premio "birra dell'anno" italiana con la "Norma", una birra alla castagna (il primo stile nato in Italia e recentemente diventato internazionale);



Attualmente produciamo circa 20 stili di birra in vari formati

Maestro
del
Gusto
Torino e provincia
2019/2020



per 'giocare con tutti i cibi' (playwithfood)



Birre Bionde

Manon
Tosca
Valchiria
Butterfly
Lady Macbeth
Maria Stuarda
Traviata

Birre Ambrate

Aida
Mimi'

Birre Rosse

Lucia
Carmen
Norma
Semiramide

Birre Scure

Turandot
Desdemona
Brunilde

Stile

– Blanche
– Pilsner **Gluten Free**
– Weizen 5%
– Blonde Ale 5%
– I.P.A. 5,5%
– Canapa 5%
– Miele 5,8%

alc/vol

5,4%
5%
5%
5,5%
5%
5,8%

– Smoked 5,2%
– Amber Ale 5,2%
– Bitter **Gluten Free** 5%
– A.P.A. 6,2%
– Castagne 6,8%
– Barley Wine 10,5%

– Abbey 8,5%
– Stout 5%
– Black I.P.A. 5,5%

**Che possono essere degustate nel nostro Stabilimento/ Ristorante/Padel club
all'ombra della Sacra di San Michele**



Sant'Ambrogio di Torino – Via Terzo Reggimento Alpini 10/a

011-9051907 335-6797252

info@birrasanmichele.it – www.birrasanmichele.it

