



M A R I A L T I

romagna ♥ beer

PRESENTAZIONE

LA NOSTRA STORIA



CHI SIAMO

come nasce Marialti

Siamo Luca e Matteo, due amici accomunati dalla passione della birra artigianale ed entrambi con l'ambizioso obiettivo di tramutarla in lavoro. Così tutto ha inizio, da un garage in cui abbiamo iniziato la nostra formazione e la sperimentazione.

Il successo da subito riscontrato, ci ha convinti a far crescere la nostra azienda e dare voce alla nostra mission:
diffondere la cultura della birra artigianale ricavata interamente dai prodotti del nostro meraviglioso territorio, la Romagna.





L'AZIENDA AGRICOLA



produciamo la materia prima

Per garantire il controllo della filiera e seguire passo dopo passo la produzione delle nostre birre artigianali, abbiamo deciso di essere prima di tutto un'azienda agricola: coltiviamo secondo il metodo biologico, con amore e attenzione l'orzo necessario alla produzione.

Per la produzione del luppolo, invece, ci affidiamo ad aziende del territorio per garantire un prodotto di alta qualità e che rispetti la filosofia del KM 0. La produzione di questo luppolo, selvatico e autoctono della Romagna, è esclusivamente riservata a Marialti.

Tutte le nostre birre sono non filtrate e non pastorizzate, senza coloranti e senza conservanti.

VALORIZZIAMO IL TERRITORIO

la Romagna ci offre le materie prime

Viviamo in un territorio che ci offre un'infinita varietà di materie prime di altissima qualità.

Non potevamo rinunciare a questa opportunità.

Ad esempio, per la nostra TCI Bela abbiamo utilizzato la pesca "Bella di Cesena", frutto antico tipico delle nostre zone.

Crediamo nella valorizzazione del nostro territorio e delle sue squisite materie prime.





AD OGNI BIRRA, IL SUO PIATTO

abbinamenti tra birra e cibo

Il nostro territorio ci offre anche una gradevole varietà culinaria e questa è stata la nostra ispirazione.

Ogni birra che produciamo, infatti, viene prima di tutto pensata e studiata in abbinamento a piatti tipici della nostra tradizione.

Ci impegniamo nella diffusione della cultura della birra artigianale come bevanda di accompagnamento al pasto, raffinata ed elegante.



LE BIRRE BIOLOGICHE

nate dalla collaborazione con Mannarea

In collaborazione con Mannarea, azienda che da generazioni produce e vende prodotti a base di grani antichi biologici autoctoni siciliani e canapa, nascono le nostre birre biologiche non filtrate e non pastorizzate, prive di coloranti e conservanti

In comune abbiamo l'amore e la cura per le materie prime che coltiviamo e selezioniamo e la valorizzazione dei nostri territori: Romagna per Marialti e Sicilia per Mannarea.



I NOSTRI PRODOTTI



LE BIRRE ARTIGIANALI



CAMPESINA

Una Golden Ale giallo quasi dorato, dalla schiuma bianca e pannosa e dal sapore piacevolmente maltato.

E' ideale per accompagnare: pizza, burger, carne bianca, pesce, cereali, legumi e pasta.



DARK SIDE

E' la Black Ipa per eccellenza, ha un colore nero intenso e la schiuma color caffè latte, compatta e persistente in cui le note di caffè e di liquirizia dei malti si fondono con quelle fresche e balsamiche del luppolo.

E' ideale per accompagnare: pizza, pesce crudo e ostriche, cacciagione, burger e formaggi molto stagionati.



TORTUGA

Ispirata all'American Pale Ale ha un colore ambrato, un corposo bouquet agrumato ed esotico, nasconde un retrodusto delicatamente amaro.

E' ideale per accompagnare: pizza, burger, carne alla griglia, pasta con condimenti saporiti e formaggi stagionati.



NINIK

Una Blanche fresca e profumata il cui frumento dona una colorazione giallo opalescente, delicatamente speziata e dall'amaro quasi impercettibile.

E' ideale per accompagnare: pesce, risotti, verdure, formaggi freschi.



CROCUS

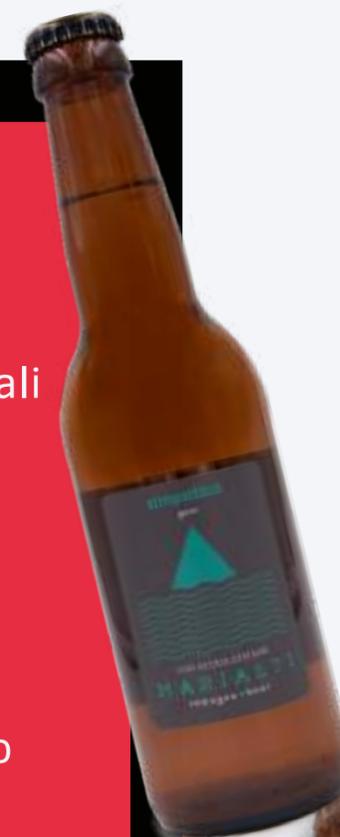
Una Belgian Ale dal sapore aromatico e speziato dell'oro giallo, lo zafferano coltivato direttamente nelle colline Cesenati. E' ideale per accompagnare: risotti, pesce, sushi, couscous e verdure.



SIMPATICA

Ispirata alle Gose, l'insieme dei vari sali minerali contenuti nell'acqua marina utilizzata le conferiscono una sapidità avvolgente che stimola le papille in maniera garbata invitando ad un altro sorso. La bassa gradazione alcolica, solo 3,8%vol, l'amaro impercettibile, la freschezza di zenzero e rosmarino rendono Simpatica adatta in ogni momento della giornata.

E' ideale per accompagnare stinco di maiale al forno, pesce marinato, essiccato o affumicato, cozze e vongole.



TCI BELA

La nostra Peach Ale leggera e delicata grazie all'infusione della pesca "Bella di Cesena", in equilibrio tra acidità e dolcezza. E' ideale per accompagnare: carni bianche, verdure, preparazioni agrodolci, dolci.



LE BIRRE BIOLOGICHE



ANTIKA

E' una birra chiara prodotta con grani antichi, con un corpo leggero, un grado alcolico basso e una luppolatura gentile.

I due diversi tipi di grani antichi donano alla birra una nota leggermente acidula che si fonde con la dolcezza del malto d'orzo in una bevuta piacevolmente delicata e rinfrescante.

E' ideale per accompagnare: pizza, carne bianca, pesce, cereali, legumi e pasta.

LIBERAMENTE

E' una birra chiara ad alta fermentazione, prodotta con grani antichi biologici e canapa. La sua gradazione è più marcata rispetto ad Antika e l'infusione di oli essenziali di canapa, una parte in cottura ed una parte in dry hopping, ti catapultano in un viaggio sensoriale, un'esperienza assolutamente unica.

E' ideale per accompagnare: pizza, carne alla griglia, pesce, cereali, legumi e pasta.



I GRANI ANTICHI

biologici autoctoni della Sicilia

Abbiamo utilizzato due grani antichi biologici autoctoni della Sicilia: Maiorca (grano tenero) e Perciasacchi (grano duro), in purezza.

La zona in cui vengono coltivati, si trova nel cuore della Valle del Belice che si estende lungo il 42° parallelo, posizione importante perché qui si trova una concentrazione di raggi solari molto particolare, che contrasta naturalmente la formazione di muffe e micotossine, permettendo di non utilizzare glifosato, pesticidi o concimi chimici.

Infine viene utilizzata una specifica rotazione delle sementi e della coltivazione dei terreni per coltivarli nel modo più naturale e sano possibile.

LA CANAPA

superfood biologico

La canapa è l'unica pianta in natura a contenere tutti gli amminoacidi essenziali e gli Omega 3,6 e 9 in rapporto perfettamente bilanciato. Per questo motivo viene considerato un superfood. Inoltre contiene una grande concentrazione di micronutrienti: Vitamina E, A, B1, B2, fosforo, magnesio e zinco.

L'utilizzo di materie prime di altissima qualità e la lavorazione con metodo completamente artigianale nel rispetto dei tempi di produzione, permette di realizzare una birra unica, dal gusto pieno e dalle qualità organolettiche intatte.

