

Da una passione coltivata e perfezionata per anni, dall'esperienza decennale del titolare *Adriano Ternullo* nell'ambito della birrificazione casalinga, dall'incoraggiamento e dal supporto di parenti e amici, **nel 2019 nasce il Birrificio Kuturi**: la realizzazione di un sogno che si è trasformato in realtà.

Immerso nella splendida campagna sciclitana, tra carrubi e ulivi secolari, muri a secco e regie trazzere, il **Birrificio Kuturi** ha fin da subito creduto nella **continua ricerca** del miglior risultato, ponendo la massima attenzione nella **scelta delle materie prime** e seguendo con estrema cura le diverse fasi di produzione, con l'unico grande obiettivo di **creare birre di qualità** e dal gusto unico. **Perché una birra non è solo una birra.**



C.da Cuturi, sn / SCICLI / RG
t. +39 334 3355066
birrificiokuturi1@gmail.com
birrificiokuturi.it



KUPP



La birra seconda classificata nella categoria Belgian Pale Ale al concorso nazionale SoloBirra tenutosi a Riva del Garda nel febbraio 2020

Ambrata e dal gusto lievemente fruttato e speziato

Dati tecnici

OG: 12 °P

Alcool: 5.3 %

Amaro: 25 IBU

Colore: 18.7 EBC

Abbinamenti culinari

Si accompagna particolarmente alla pizza, vegetali a "radice", formaggio blu, salumi, carne di maiale, pollame, selvaggina



IANKA

Una Witbier brassata con una notevole percentuale di grano russello, leggermente velata e acidula, fresca e leggera

Dati tecnici

OG: 11.5 °P

Alcool: 4.8 %

Amaro: 14 IBU

Colore: 7.3 EBC

Abbinamenti culinari

Ideale per l'aperitivo e adatta a piatti delicati come carni bianche e pesce



NASKIATA

Un'American IPS dai sentori floreali e di frutta tropicale, realizzata con luppoli americani

Dati tecnici

OG: 14.6 °P

Alcool: 6.4 %

Amaro: 43 IBU

Colore: 10.7 EBC

Abbinamenti culinari

Si sposa bene con secondi di carne bianca, pollo e selvaggina, con verdure grigliate o al vapore e anche con carni rosse



MÈRIKA

Una American Pale Ale dalla decisa luppolatura, gusto pulito grazie al ceppo di lievito californiano e aromi floreali ed erbacei dati dal luppolo americano

Dati tecnici

OG: 14 °P

Alcool: 5.7 %

Amaro: 50 IBU

Colore: 8.6 EBC

Abbinamenti culinari

Si accompagna bene a formaggi stagionati, fritti, hamburger e carni rosse in generale



CIUMARA

È una birra pilsner, limpida, di colore giallo oro e leggermente alcolica, prodotta con malto pilsner coltivato in Italia

Dati tecnici

OG: 12 °P

Alcool: 5 %

Amaro: 36 IBU

Colore: 8.1 EBC

Abbinamenti culinari

Si abbina a piatti di pesce crudi, bolliti o al forno e carni bianche



RUGGIATA

È una birra bock dal gusto maltato intenso e dai toni color ruggine, corposa ma non stucchevole

Dati tecnici

OG: 17.4 °P

Alcool: 7 %

Amaro: 23 IBU

Colore: 43 EBC

Abbinamenti culinari

Si abbina a piatti di pesce crudi, bolliti o al forno e carni bianche

