

Nasce Parma Vecchia, la linea di birre del Birrifificio del Ducato

fx73018-d7ddb39f

Nasce Parma Vecchia, la nuova linea di birre non filtrate e non pastorizzate con cui Birrifificio del Ducato fa il suo ingresso nel Canale Moderno. Lager, Amber e IPA sono i tre stili di birre che compongono la linea Parma Vecchia, tre tipologie di birre ben distinte ma in grado di adattarsi ad ogni gusto.

Parma Vecchia Lager è una birra chiara, facile da bere, equilibrata ed elegante, a bassa gradazione (4,5% alc./vol), adatta anche a chi non è abituato ai gusti decisi delle birre artigianali.

Parma Vecchia Amber (5,4% alc./vol) è una birra ambrata dai tratti più classici, discreta e raffinata, perfetta per gli appassionati dei sapori maltati.

Parma Vecchia IPA (6,0% alc./vol) è una birra dorata dal gusto moderno, aromatica e accattivante, ideale per un pubblico amante dell'amaro e del carattere del luppolo.



Rivolgendosi al grande pubblico, maschile e femminile, entusiasta della

birra ma aperto a nuove esperienze di gusto, la linea Parma Vecchia si distingue per l'inconfondibile bottiglia da 33 cl sempre utilizzata da Birrifificio del Ducato per le birre destinate al Canale Tradizionale. La forte riconoscibilità del brand Birrifificio del Ducato si fonde così con una nuova etichetta rappresentante la parte storica della città di Parma, Piazza Duomo. Una rappresentazione che è più di una semplice dedica alla capitale italiana della gastronomia, patrimonio mondiale UNESCO: *"Non filtrate e non pastorizzate, le birre Parma Vecchia sono espressione di un territorio da sempre vocato*

al buon gusto, all'arte e alla musica. Lager, Amber e IPA: tre birre pensate innanzitutto per essere abbinare con le specialità della provincia di Parma, in grado di soddisfare le esigenze dei palati più raffinati." ha affermato **Giovanni Campari**, fondatore e mastro-birraio di Birrifico del Ducato. *"Parma è l'epicentro della Food Valley italiana e una delle destinazioni con il maggior numero di prodotti tipici tutelati da marchi di qualità in Italia. Nasciamo all'interno di questo territorio completamente vocato alle tradizioni alimentari e le nostre birre ne vengono inevitabilmente condizionate: per noi di Parma la cultura del buon cibo è una necessità primaria, fa parte della nostra vita quotidiana e perciò prendiamo molto seriamente ciò che mangiamo e beviamo".*