Birra Messina: in regalo i bicchieri per gustare al meglio la novità dell'anno

La storica Birra Messina e la novità Birra Messina Cristalli di Sale sono state le protagoniste dell’estate degli italiani. Per omaggiare i consumatori che l’hanno apprezzata, arriva un esclusivo regalo per gustarla al meglio: una coppia di bicchieri Birra Messina da 20 cl. Il bicchiere è unico, proprio come la birra per cui è stato pensato: si ispira al Barocco siciliano e racconta tutta l’intensità dei colori dell’isola, dal giallo che brilla come il sole, al blu e al cobalto che intrecciano i colori del cielo con quelli del mare. Dipinto con la tecnica di decorazione delle ceramiche dell’isola e ispirato all’arte delle maioliche siciliane, tratto distintivo frutto di una tradizione antichissima, il bicchiere riporta al centro il logo a forma di rombo, e su entrambe le estremità i decori simili a quelli della bottiglia di Birra Messina Cristalli di Sale. Proprio come Birra Messina, anche il bicchiere è un omaggio ad una terra intensa, ricca, coinvolgente, generosa ed elegante.

COME RICEVERE I DUE BICCHIERI IN REGALO

Il meccanismo per ricevere i bicchieri in omaggio è molto semplice: basta acquistare, entro il 30 novembre, in qualsiasi punto vendita, birre della famiglia Birra Messina del valore di almeno 7 euro. I formati che rientrano nella promozione sono: Birra Messina da 33 cl, Birra Messina confezione da 3x33cl, Birra Messina Cristalli di Sale da 50cl. L’acquisto deve essere effettuato con uno scontrino unico, che ne comprovi l’acquisto. Per richiedere il premio ogni partecipante ha cinque giorni di tempo, incluso il giorno dell’acquisto, per collegarsi al sito dedicato all’iniziativa liabbiamofattipervoi.birramessina.it, registrarsi compilando un apposito modulo e caricare l’immagine della prova d’acquisto. Una volta eseguito il caricamento dello scontrino ogni partecipante dovrà, a seguito della ricezione di una e-mail di conferma, fornire un indirizzo per la spedizione del prodotto.

BIRRA MESSINA E BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE

Birra Messina è una birra lager 4,7° alcool, dove tutti gli ingredienti sono magistralmente equilibrati per dare a ogni sorso un’elegante sensazione di freschezza. Questa birra si presenta con un colore dorato e brillante e con una schiuma candida, fine e compatta. I malti d’orzo miscelati ai cereali crudi donano

un gusto secco e asciutto, bilanciato da una leggera punta di amarezza conferita dal luppolo.
Oggi si presenta con una nuova immagine e un pack totalmente rinnovati che si ispirano al barocco siciliano e la rendono ancora più attuale e attraente sul mercato nazionale.

Accanto alla “classica” ricetta, il 2019 vede l’ingresso sul mercato di Birra Messina Cristalli di Sale. Pensata per essere un omaggio alla Sicilia, portandone il gusto unico in tutta Italia, Birra Messina Cristalli di Sale è una nuovissima ricetta che racchiude in sé le note autentiche della Sicilia, rivolta ad un pubblico che cerca una birra nuova, diversa dalle altre, ma facile da bere. Nasce dalla passione e dal lavoro dei mastri birrai che hanno selezionato un ingrediente inaspettato: i cristalli di sale di Sicilia. È una lager di puro malto 5 gradi alcol, dal colore dorato, luminoso e con una naturale opalescenza. I cristalli di sale aiutano a sviluppare la percezione dei sapori in bocca esaltando al palato gradevoli note floreali e sensazioni fruttate. Questa birra è prodotta solo con malti chiari che vengono uniti a un luppolo esclusivo. Birra Messina Cristalli di Sale è una birra bilanciata e strutturata con una delicata punta di sapidità e una grande morbidezza, rotondità e finezza di gusto. Birra Messina era prodotta a Massafra e continuerà ad essere prodotta a Massafra. La nuova Birra Messina Cristalli di Sale viene e verrà prodotta, nei quantitativi compatibili con il massimo potenziamento possibile della capacità del birrificio, dai soci della Cooperativa Birrificio Messina. La restante parte - quella che eccede le potenzialità produttive dello stabilimento - viene prodotta a Massafra (TA).