Interbrau presenta Lowlander

lowender-ec54f43a

Molto prima che il luppolo cominciasse ad essere usato per aromatizzare la birra, era naturale aggiungere fiori, erbe, radici e spezie, sfruttando l'abbondanza della natura per rendere la birra più piacevole. Lentamente questa antica pratica iniziò ad estinguersi, non per gusto ma per ragioni pratiche, legislative e fiscali. Questa antica tradizione è stata oggi ripresa da Lowlander, birrificio olandese che, già nel nome, pone la sua mission.

“I Paesi Bassi si chiamano così perché gran parte del loro territorio risiede sotto il livello del mare. Pionieri della navigazione, i "Lowlanders" commerciavano in tutto il mondo. Ispirati dai loro viaggi, oggi esploriamo il mondo delle erbe aromatiche, delle spezie e della frutta, e produciamo birra con questi prodotti botanici per ottenere risultati unici e naturalmente deliziosi. In Lowlander abbiamo trovato una nuova frontiera birraia” dice **Sandro Vecchiato**, general manager insieme al fratello Michele di Interbrau, capace di innovare nella più antica tradizione, quella di realizzare ricette botaniche. *Il risultato è stupefacente e l’equilibrio di ogni birra è finemente bilanciato da profumi e gusti che rimangono impressi nella mente. Non solo: grazie alla loro caratterizzazione, ogni birra è capace di esaltare il cibo che accompagna: per questo motivo in Lowlander sono molto attenti al food pairing, attenzione che, qui in Italia, vediamo crescere giorno dopo giorno. Ogni ricetta è unica, ma dalla facile bevibilità. Queste birre meritano un brindisi speciale: alla passione, all’innovazione, alla gioia di assaporare nuove Eccellenze.”*

Lowlander è da oggi nel portfolio di Interbrau, portando nel mercato innovazione e tanto gusto.