Carslberg Italia: la new-entry è la '4 Luppoli Senza Glutine Birrificio Angelo Poretti'

20250214170015senzaglutine-birrificioangeloporetti2-dfc654ef

E' la **4 Luppoli Senza Glutine del Birrificio Angelo Poretti**, garantita dal marchio spiga barrata Aic, l'ultima new entry di Carlsberg Italia. Presentata ufficialmente in occasione di Beer&Food Attraction, si tratta di una lager chiara dal corpo rotondo, caratterizzata dall'armonia tra la fragranza del malto e dai profumi del luppolo, prodotta nello storico Birrificio di Induno Olona in provincia di Varase, sarà disponibile da marzo in formato bottiglia da 33cl.

La scelta dell'azienda di introdurre un prodotto senza glutine deriva da una parte da una necessità sempre più diffusa da parte dei consumatori – i dati sulla celiachia sono in costante aumento, così come le intolleranze al glutine – dall'altra da un trend che si sta diffondendo specie tra i giovani, che risultano cercare maggiormente uno stile di vita legato al benessere fisico e mentale.

Un altro prodotto di punta della manifestazione riminese sarà la **4 Luppoli Zero del Birrificio Angelo Poretti**, l'analcolica ideata dai Mastri Birrai del birrificio varesino che, nel 2024, è cresciuta del 21% sul mercato italiano, una cifra quasi doppia rispetto alla media del segmento delle birre analcoliche che si aggira intorno al +12%.

Dal canto suo, **1664 Blanc**, la premium beer leggera e con note di agrumi legata al mondo lifestyle, arriverà a Beer&Food Attraction con l'iconico Van che l'ha accompagnata durante il suo Blue Tour in giro per l'Italia. Per rispondere agli stili di consumo dei più giovani, in fiera saranno presenti anche Tuborg, perfetta per momenti di musica e festa, e Brooklyn Brewery, che rappresenta a pieno i valori di Diversità, Equità e Inclusione.

«*Il mercato della birra, nonostante un contesto globale complesso, continua a crescere in Italia sia in trade che in on trade* – dichiara **Serena Savoca**, Marketing & Corporate ASairs Director di Carlsberg Italia -. *In particolare, la premiumizzazione, la ricerca dei piccoli lussi quotidiani, è uno dei traini del mercato. Per questo stiamo lavorando per oOrire, attraverso il nostro ricco e variegato portafoglio di*

brand, prodotti che possano garantire vere esperienze di gusto, senza dimenticare la crescente attenzione verso temi come salute, benessere e sostenibilità soprattutto da parte dei giovani, a cui rispondiamo con la nuova Senza Glutine del Birrificio Angelo Poretti e con la nostra analcolica 4 Luppoli Zero del Birrificio Angelo Poretti che sarà uno dei prodotti di punta per il 2025».

Beer&Food Attraction sarà anche un'occasione per fare un bilancio **sul sistema di spillatura DraughtMaster Extra10 (X10) a un anno dal lancio**. Con X10, anche i clienti con necessità di spazio limitate possono godere di tutti i vantaggi di DraughtMaster: un metodo di spillatura all'avanguardia, in grado di coniugare tecnologia, sostenibilità e praticità garantendo una birra alla spina di qualità e sempre fresca fino a 30 giorni, con la possibilità di oHrire ai consumatori una più ampia varietà di birre senza rischio di sprechi e ottimizzando lo spazio per una maggiore comodità del gestore. Inoltre, attraverso l'App dedicata, è possibile monitorare in tempo reale consumi e stato di salute della macchina.