

Birra della Bergamasca



Bevanda moderatamente alcolica prodotta con cereali maltati (germinati, orzo), lievito e luppolo liofilizzato ed eventualmente miele.



La birra della Bergamasca viene prodotta fin dal 1870 esclusivamente nel territorio della provincia di Bergamo. Caratteristica fondamentale è che si tratta di birra cruda. Ciò significa che la bevanda non viene sottoposta a processi di pastorizzazione e filtrazione per conservare il prodotto più a lungo.

Viene servita alla temperatura di 6°C, il che permette di fare risaltare le caratteristiche organolettiche del prodotto rispetto a quelle industriali, che per evitare la formazione di schiuma devono venire spillate a temperature più basse.

Il prodotto è altamente digeribile e ha un contenuto vitaminico degno di nota in quanto parte del lievito è ancora attiva.

Caratteristiche

Ciò che la distingue dalle altre varietà presenti in commercio è quella di essere cruda. Ciò significa che la bevanda non viene sottoposta a processi di pastorizzazione e filtrazione.



[Disciplinare di produzione della Birra della Bergamasca \(pdf\)](#) [1]

Ultima modifica: Giovedì 18 Novembre 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?
(1 voti)

Media: 5

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/altri-prodotti/birra-della-bergamasca>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-della-birra-della-bergamasca.pdf