



*Privatbrauerei*  
**Schnitzlbaumer**  
CHIEMGAUER BIERTRADITION

Specialmente per L'italia



# UN SALUTO SPECIALE DA PRIVATBRAUEREI SCHNITZLBAUMER

*La Birreria Schnitzlbaumer, fondata nel 1575, con i suoi 450 anni nel 2015, è la fabbrica di birra più longeva della città di Traunstein, storicamente ricca di produttori.*

*Qui abbiamo l'onore di presentarvi le nostre specialità frutto della tradizione bavarese e della nostra scelta di qualità coniugate alla migliore tecnologia moderna adottata nella nostra Fabbrica.*

*Tutte le birre sono rigorosamente di puro malto e non pastorizzate, riconducibili per filosofia e ricette al noto "Editto della Purezza" del 23 aprile 1516.*

TRADIZIONE E CULTURA  
TECNOLOGIA E SAPIENZA  
LA MIGLIOR QUALITÀ POSSIBILE  
Siamo lieti se vorrete assaggiarci

Two handwritten signatures in white ink. The signature on the left is more cursive and includes the name 'Frauendörfer'. The signature on the right is more stylized and appears to be 'P. Frauendörfer'.

Stephanie e Philipp Frauendörfer

# LE NOSTRE BIRRE



**HELLES**  
LA TIPICA BAVARESE

Al contempo leggera e gustosa. Il corpo pieno dona l'essenza del malto perfettamente bilanciato dalla sapiente discreta luppolatura.

*Lager chiara – Alc. 4,9 % vol. – IBU: 22  
– Malti: malto d'orzo (Pilsener e Wiener) –  
Luppoli: Hallertauer Tradition*



**EXPORT HELL**  
LA CLASSICA PIÚ ROBUSTA

Prodotta per esser consumata a distanza, matura come un tempo lungamente. Il meglio del sapore del malto.

*Premium Lager chiara – Alc. 5,2 %  
vol. – IBU: 28 – Malti: malto d'orzo  
(Pilsener) – Luppoli: Hallertauer  
Tradition*



**TRAUNSTEINER ZWICKL**  
LA BIRRA DELLA CASA

È tradizione a Traunstein che la birra chiara proposta nei locali ufficiali delle birrerie sia la versione non filtrata dall'aspetto velato perché ricca di lieviti. Noi proponiamo la Export Hell che aggiunge alle sue caratteristiche la maggior ricchezza di sali minerali e vitamine.

*Premium Lager chiara opalescente –  
Alc. 5,2 % vol. – IBU: 28 –  
Malti: malto d'orzo (Pilsener) –  
Luppoli: Hallertauer Tradition*



## EXPORT DUNKEL

STORICAMENTE IN OBERBAYERN

Saporita ed elegante dal gusto di malto torrefatto bilancia gli aromi di caffè e cioccolato con l'eccellente luppolatura.

*Premium Lager scura – Alc. 5,2 % vol. – IBU: 28 – Malti: malto d'orzo (Pilsener e Münchner) – Luppoli: Hallertauer Tradition*



## EDEL PILS

IL NOBILE AMARO

Ricca e raffinata. Agli aromi di cereale, fiori ed erbaceo coniuga un'elegante ed estremamente piacevole freschezza. Il meglio dei luppoli storici dell'Hallertau.

*Pils chiara – Alc. 4,9 % vol. – IBU: 34 – Malti: malto d'orzo (Pilsener) – Luppoli: Hallertauer Tradition, Spalter Select*



## RADLER

ESTATE, SOLE

Un „Radler Bavarese“ dal 50% di Export Hell e 50% di limonata. Leggero, fresco e deliziosamente gustoso.

# LE NOSTRE BIRRE



**WEISSBIER HELL**  
LA CAMPIONESSA

Morbida, cremosa e piena. Il frumento alla sua massima espressione con equilibrio tra aromi fruttati ed agrumati ed una perfetta luppolatura.

MEDAGLIA D'ORO MIGLIOR  
BAVARESE NEL 2015 (World Beer  
Award)

Weizen chiara non filtrata – Alc. 5,0 % vol.  
– Malti: Malto d'orzo (Pilsener), Malto di  
frumento – Luppoli: Hallertauer Tradition



**WEISSBIER DUNKEL**  
LA SCURA DI FRUMENTO

Unisce alle caratteristiche dello stile gli aromi del malto torrefatto. I sentori di banana ed agrumi permettono un finale fresco e pulito. Esclusivamente in bottiglia.

Weizen scura non filtrata - Alc.  
5,0 % vol. – Malti: Malto d'orzo  
(Pilsener), Malti di frumento –  
Luppoli: Hallertauer Tradition



**BERNHARDUS BOCK**  
IL VECCHIO CAPRONE

Specialità caratterizzata dalla dolcezza di caramello e dalle sfumature di tostato. L'eccellente luppolatura la rende erbacea e scorrevole. Stagionale invernale.

Bock scura - Alc. 6,2 % vol. – Malti:  
Malto d'orzo – Luppoli:  
Hallertauer Tradition



## BIRRE ANALCOLICHE IL NOSTRE BIRRE POCO CALORICHE

Siamo al passo con i tempi e vi offriamo le nostre due birre analcoliche.

Poco caloriche e corpose, le nostre birre sono prodotte con una dealcolizzazione delicata.

L'autentica "Qualità Schnitzlbaumer" senza alcool.



## BIRRE STAGIONALI BAVARESE - MA MODERNO

Nelle stagioni offriamo varie specialità in botte e bottiglia.

**Dolce o secco**  
Con i nostri due spritz al vino potete scegliere tra "secco" con acqua minerale e "dolce" con limonata.







## Vi invitiamo presso il nostro ristorante „Brauerei-Ausschank“ Schnitzlbaumer



Vivrete momenti indimenticabili nella più antica birreria della città, in un ambiente unico e ricco di storia, il nostro team di cucina vi offrirà piatti tradizionali bavaresi con materie prime fresche del nostro territorio da abbinare alle nostre pluripremiate birre. Vi aspettiamo a Traunstein!

Brauerei-Ausschank Schnitzlbaumer GmbH | Taubenmarkt 11a - 13 | D-83278 Traunstein  
numero di telefono: +49 861 98 66 50 | [www.schnitzlbaumer.de](http://www.schnitzlbaumer.de)

# LISTA PRODOTTI

Art.#	Articolo	Unità Confezionatrice	EAN	° PLATO	Peso per Unità (kg)	Pallet
54	Lager Hell 30 ltr. POLYKEG	30 ltr.	4032303000544	11,9	31,4	800x1200
55	Export Hell 30 ltr. POLYKEG	30 ltr.	4032303000551	12,1	31,4	800x1200
57	Schnitzei Weiße 30 ltr. POLYKEG	30 ltr.	4032303000575	12,5	31,4	800x1200
58	Edel-Pils 30 ltr. POLYKEG	30 ltr.	4032303000582	11,9	31,4	800x1200
89	Traunsteiner Zwickl 30 ltr. POLYKEG	30 ltr.	4032303000896	12,1	31,4	800x1200
12001	Lager Hell 20x0,5 Karton	20 x 0,5	4032303120013	11,9	17,5	800x1200
11001	Export Hell 20x0,5 Karton	20 x 0,5	4032303110014	12,1	17,5	800x1200
11301	Export Dunkel 20x0,5 Karton	20 x 0,5	4032303113015	12,1	17,5	800x1200
11601	Schnitzei Weiße 20x0,5 Karton	20 x 0,5	4032303116016	12,5	17,5	800x1200
11801	Schnitzei Weiße Dunkel 20x0,5 Karton	20 x 0,5	4032303118010	12,5	17,5	800x1200
13001	Export Radler 20x0,5 Karton	20 x 0,5	4032303130012	6,1	17,5	800x1200
10901	Lager Hell 20x0,33 Karton	20 x 0,33	4032303109018	11,9	11,6	800x1200
10601	Edel Pils 20x0,33 Karton	20 x 0,33	4032303106017	11,9	11,6	800x1200
10501	Traunsteiner Zwickl 20x0,33 Karton	20 x 0,33	4032303105010	12,1	11,6	800x1200
10701	Bock 20x0,33 Karton	20 x 0,33	4032303107014	16,1	11,6	800x1200

# LE NOSTRE BICCHIERE

Unità per pallet	Peso per pallet
22	720
22	720
22	720
22	720
22	720
40	725
40	725
40	725
40	725
40	725
40	725
66	775
66	775
66	775
66	775



**ALLGÄU SEIDEL**

disponibile come:  
0,2 / 0,3 / 0,4 / 0,5



**WILLYBECHER**

disponibile come:  
0,2 / 0,3 / 0,4 / 0,5



**WEISSBIERGLAS**

disponibile come:  
0,3 / 0,5



**LINEA**

disponibile come:  
0,2 / 0,3 / 0,4 / 0,5



Da 450 anni birra di qualità!

Privatbrauerei Schnitzlbaumer GmbH

Mühlenstraße 8 | D-83278 Traunstein

numero di telefono: +49 861/34 00

numero di fax: +49 861/1 45 50

[www.schnitzlbaumer.de](http://www.schnitzlbaumer.de)

