

## TRAMALTI

**Dolce, maltata, avvolgente, intrigante:  
per chi ha carattere.**

**Colore:** Ambrato scuro dai riflessi rubino.

**Schiuma:** Beige dall'aspetto fine e compatto

**Aroma:** Intenso e complesso con profumi di frutta secca, datteri e miele.

**Gusto:** Corpo robusto e decisa dolcezza bilanciata dal caratteristico amaro conferito dai malti tostati.

**Abbinamenti:** Formaggi, carni affumicate e dessert secchi. Interessante anche se bevuta da sola.

**Curiosità:** Il nome di questa birra è il risultato di una sfida, una scommessa, lavorare con una ricetta di 7 malti differenti in dialogo tra loro.

**Fermentazione:** Alta

**Stile:** Scotch Ale

30 IBU - 18,4° Plato

vol. 7%  10-12° C



33 cl € \_\_\_\_\_

66 cl € \_\_\_\_\_

# Okorei

MICROBIRRIFICIO ARTIGIANALE

*Nella tradizione dei paesi nordici, Okorei era il temutissimo spiritello che, goloso di mosto, entrava di notte nei locali dove si produceva la birra per rubarne quanta più ne poteva.*

*Dispettoso com'era, prima di andare via faceva inacidire quella che restava nei tini. Per rimediare, i mastri birrai lasciavano sempre nei loro laboratori un gatto cui era affidato il compito di vigilare sulla fermentazione in atto.*

**Okorei Società Cooperativa  
di Produzione e Lavoro**

**Sede Legale:**

Via Viella San Pietro, 21  
80034 - Marigliano (NA)

**Birrificio:**

Via Guglielmo Marconi, 55  
80030 - Mariglianella (NA)

Tel. e Fax: 081/19189970

Codice accisa:  
IT00NAA00171A

C.F. & P.IVA.: 07112681213

info@okorei.it

www.okorei.it



seguici su Facebook:  
OkoreiMicrobirificio



 **BEVI  
LOCALE  
SCEGLI  
ARTIGIANALE**

## AMARILLA

**Luppolata, dorata, piacevolmente amara:  
l'ideale per chi ama gusti decisi.**

**Colore:** Giallo.

**Schiuma:** Bianca, persistente e ben strutturata.

**Aroma:** Intenso, con note agrumate, di erba tagliata e sfumature resinose.

**Gusto:** Impatto dolce con un piacevole corpo ed una lieve carbonatazione che introducono ad un immediato e deciso carattere amaro.

**Abbinamenti:** Pizze e panini con verdure, formaggio semistagionato, tagliere di salumi e formaggi.

**Curiosità:** Risalente al XVIII secolo quando le birre, consumate dai coloni inglesi in India, subivano una abbondante luppolatura per resistere alle traversate oceaniche e per conservare intatte le loro caratteristiche organolettiche.

**Fermentazione:** Alta

**Stile:** India Pale Ale

50 IBU - 13,1° Plato

vol. 5,5%  6-8° C



33 cl € \_\_\_\_\_

66 cl € \_\_\_\_\_

## BEERMANA

**Dissetante, estiva, rinfrescante:  
perfetta per un aperitivo.**

**Colore:** Giallo paglierino, opalescente.

**Schiuma:** Bianca ed abbondante.

**Aroma:** Intenso, con ben distinte note agrumate e delicate note speziate.

**Gusto:** Corpo leggero e fresca carbonatazione, carattere citrico.

**Abbinamenti:** Birra da aperitivo, accompagnata a formaggi freschi o a frittiture di pesce.

**Curiosità:** Questa birra di frumento nasce nei villaggi rurali del Belgio ad opera delle donne del luogo ed a ristoro degli uomini impegnati nella coltivazione dei campi.

**Fermentazione:** Alta  
**Stile:** Blanche/Wit Bier  
20 IBU - 10,6° Plato

vol. 4,5%  5-8° C



33 cl € \_\_\_\_\_

66 cl € \_\_\_\_\_

## ULTRA

**Profumata, alcolica, ammaliante:  
da accompagnare alla persona giusta.**

**Colore:** Ambrato carico.

**Schiuma:** Beige, fine e cremosa.

**Aroma:** Note di creme caramel, panna cotta, frutta secca, buccia d'arancia, cannella e vaniglia.

**Gusto:** Carattere alcolico intenso con note dolci di frutta rossa.

**Abbinamenti:** Formaggi, carni affumicate e dessert secchi, da provare con cioccolato fondente.

**Curiosità:** E' attualmente l'unica referenza del birrifico Okorei ad essere disponibile anche nel formato da 75 cl.

**Fermentazione:** Alta  
**Stile:** Winter Beer  
32 IBU - 21° Plato

vol. 9,5%  10-12° C



33 cl € \_\_\_\_\_

75 cl € \_\_\_\_\_

## NUNENAPILS

**Fresca, limpida da bere in quantità.**

**Colore:** Giallo dorato.

**Schiuma:** Bianca.

**Aroma:** Delicati sentori di frutta gialla.

**Gusto:** Morbida e fine carbonatazione, dolci note maltate accompagnate da fresche sensazioni fruttate e luppolate.

**Abbinamenti:** Piatti semplici, aperitivi ed insalate.

**Curiosità:** Pericolosamente bevibile, traducendo la tipica espressione americana «dangerous drinkable».

**Fermentazione:** Alta  
**Stile:** Golden Ale  
16 IBU - 11,4° Plato

vol. 5%  5-7° C



33 cl € \_\_\_\_\_

66 cl € \_\_\_\_\_

## IPOP-B

**Fruttata, cordiale, mai banale:  
amica di chi vuole una birra per amica.**

**Colore:** Ambrato.

**Schiuma:** Bianca.

**Aroma:** Vivide note floreali e fruttate di albicocca e pesca gialla.

**Gusto:** Sensazioni di fruttato e speziato, corpo medio ben bilanciato da una delicata chiusura secca.

**Abbinamenti:** La iPOP-b si fa preferire con frittiture varie, carni bianche, ma anche con la pizza. Intrigante se abbinata al finger food e, più in generale, al "cibo di strada".

**Curiosità:** Okorei, in collaborazione col fumettista Daniele Bigliardo, porta in etichetta il popolo, raffigurando i mestieri più diversi.

**Fermentazione:** Alta  
**Stile:** Belgian Pale Ale  
27 IBU - 12,4° Plato

vol. 5%  5-7° C



33 cl € \_\_\_\_\_