

Birrificio Lemine



Contatti

via Foscarini, 11
24031 Almenno San Salvatore (BG)

Il Birrificio Lemine nasce all'interno della già esistente Gastronomia Fumagalli, che dal 2003 produce e distribuisce prodotti freschi della cucina italiana. Nel 2014 il titolare Luca Fumagalli, dopo essersi cimentato nella preparazione di alcune ricette di birra come homebrewer, decide di fare sul serio e installa nei locali attigui alla gastronomia un impianto di produzione birra professionale: nasce così la nuova realtà "Gastronomia FLG Birrificio Lemine".

La realizzazione delle birre avviene artigianalmente, utilizzando il metodo tradizionale tramite tino-caldia e filtro trebbie, e impiegando solo materie prime selezionate, dall'acqua ai malti, dai luppoli agli lieviti di qualità, senza aggiunta di additivi o conservanti, senza nessun processo di filtrazione o pastorizzazione. Tra le birre prodotte si trova la Santomè, chiara, fruttata e leggermente speziata, la Larezia, ambrata di abazia con sentori di caramello e biscotto, la Simaer, scura dall'intenso aroma di cacao, cioccolato e liquirizia, la L'Agher, a bassa fermentazione con luppolo aggiunto in maturazione, fino alle birre "No Racole", la linea giovane e di tendenza con luppoli anglosassoni e americani.

Fin dall'avvio il Birrificio Lemine si impegna a ridurre l'impatto ambientale: il primo passo è stato l'utilizzo di un mezzo di trasporto alimentato a gas, per introdurre poi azioni e accorgimenti meno visibili ma altrettanto efficaci, come il recupero dell'acqua di raffreddamento in fase produttiva, il riutilizzo delle trebbie di scarto del malto tramite ritiro da aziende agricole e la sostituzione delle lampade con modelli a basso consumo e led. Quando è possibile gli imballaggi vengono riutilizzati, viene effettuata una minuziosa raccolta differenziata e vengono utilizzati sacchetti compostabili per la vendita al minuto.

le nostre birre:

- **SANTOME'** - chiara Blond ale, fruttata e leggermente speziata, è una birra che dona freschezza. Alcol 5 % OG 12° plato 40 ibu
- **LAREZIA** - ambrata di abazia, dolce e armoniosa con sentori di caramello e biscotto. Alcol 5,5 % og 13° plato 25 ibu
- **SIMAER** - scura, extra stout, nera dall' intenso aroma di cacao, cioccolato liquirizia. Alcol 6,5 % og 16° plato 60 ibu
- **L'AGHER** - la nostra bassa fermentazione con luppolo aggiunto in maturazione Alcol 5% og 12°plato 45 ibu
- **No RACOLE IPA** - English IPA con note terrose e erbacee tipiche dei luppoli anglosassoni. Alcol 5,5 % og 13° plato 40 ibu
- **No RACOLE APA** - American pale ale, note decise di luppolo americano con sentori amaricanti erbacei. Alcol 4,5 % og 12° plato 50 ibu
- **CORNABUSA** - Brown ale alle castagne, delicato sentore di castagna con una nota finale affumicata. Alcol 5,3 % og 14° plato 25 ibu
- **SANTOME' NOEL** - Saison al miele, molto aromatica con forte sentore di miele millefiori. Alcol 8 % og 14°



plato 30 ibu

Ultima modifica: Martedì 8 Gennaio 2019

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/sono-sostenibile/birrificio-lemine>

Collegamenti

[1] <http://www.bg.camcom.gov.it/sonosostenibile/linkest/birrificiolemine>