



BIRRIFICIO ARTIGIANALE
PRATOROSSO

CATALOGO DI NATALE



Pratorosso crede nel valore del tempo, nel rispetto della tradizione, nelle cose genuine che non nascono all'improvviso ma sono il risultato di una passione coltivata da generazioni.

Pratorosso è così perché rispetta tutte le fasi di produzione della birra, nei suoi tempi naturali.

LA NOSTRA STORIA



Pratorosso nasce dal contesto di una azienda agricola che ha una tradizione lunga oltre un secolo e affonda le sue radici nel Parco Agricolo Sud Milano.

Il nostro bisnonno coltivava queste terre e l'azienda porta il suo cognome.

Nei pressi dell'antichissima cascina, sterminati campi d'orzo e quel "Pràa Russ" da cui prende il nome il birrificio.

La passione per la birra nasce da lontano e nel tempo diventa un lavoro. Una storia di famiglia che si unisce all'amore che nutriamo per questi luoghi, per la natura, per il pianeta.



Stefano, il nostro mastro birraio

CREDIAMO NEL VALORE DEL TEMPO

Qui a Pratorosso lavoriamo la birra nel modo più naturale:
senza chiarificanti, aromi, additivi né conservanti.

Gli unici ingredienti delle nostre birre sono acqua, lievito,
malto e luppolo. Sono solo 4 ma ognuno di loro racchiude
tantissime opportunità.

Ci bastano e avanzano per creare ogni volta qualcosa di
unico.



Il gusto delle nostre birre
deriva esclusivamente
dalla combinazione di
materie prime selezionate



Solo una paziente attesa
rende la nostra birra
naturalmente limpida



La nostra birra è cruda,
ossia non pastorizzata e
prodotta senza l'utilizzo
di alcun tipo di conservante



Non utilizziamo additivi
in nessuna fase del
processo produttivo

LE NOSTRE BIRRE

Chiara, Bianca, Ambrata, Rossa, Rossa Riserva e Scura. Le nostre birre della linea *Soul* si chiamano così. Birre da pasto pensate per accompagnare piatti e ricette diverse nei vari momenti della giornata.

CHIARA PILS

Grado Alcolico: 4,5% Vol.

Amaro IBU: 24

Grado Plato: 11° P



Prodotta con una sola tipologia di malto si presenta chiara e brillante con una schiuma bianca, compatta e di fine qualità. Contraddistinta da profumi agrumati ed erbacei e da un gusto delicato, con finale pulito e leggermente amaro. Caratterizzata da freschezza e leggerezza; ideale per accompagnare aperitivi e antipasti leggeri. Estremamente beverina.

BIANCA WEISS

Grado Alcolico: 5,0% Vol.

Amaro IBU:26

Grado Plato: 11,5° P



Prodotta con una miscela di malti d'orzo e frumento si presenta di colore biondo opalescente e una schiuma compatta. Spicca il suo piacevole aroma fruttato che rivela forti note di frutta arancione, mentre al palato risulta dolce e al contempo pungente grazie alla presenza di frumento. Ideale per antipasti, formaggi freschi e piatti delicati a base di pesce.

AMBRATA AMBER ALE

Grado Alcolico: 6,6% Vol.

Amaro IBU:32

Grado Plato: 13° P



Prodotta con una miscela di tre malti d'orzo; caratterizzata da un colore biondo intenso e da una schiuma candida. Al naso si colgono profumi freschi ed erbacei seguiti poi da sentori di pompelmo. Al palato si percepiscono note di miele e mandorle che lasciano spazio ad un finale amarognolo. Ottima compagna di formaggi, primi piatti e secondi di carne.

ROSSA BOCK

Grado Alcolico: 8,2% Vol.

Amaro IBU:37

Grado Plato: 17,2° P



Prodotta con una miscela di quattro malti d'orzo, si presenta di color rame con una schiuma compatta di color crema. All'olfatto risulta intrigante rilasciando note di mandorle e caramello mentre al palato dolce ma allo stesso tempo corposa, con un finale decisamente amaro che va a bilanciare il gusto del malto tostato. Ideale per accompagnare carni rosse e formaggi stagionati.

ROSSA RISERVA BARLEY WINE



Grado Alcolico: 10,0% Vol.

Amaro IBU:31

Grado Plato: 19° P

Prodotta da quattro malti d'orzo miscelati armoniosamente tra loro. Si presenta di color rosso acceso con una schiuma color crema e compatta. al naso risulta complessa ma avvolgente richiamando frutti di bosco e agrumi. In bocca è evidente l'ottimo equilibrio tra i malti tostati e i luppoli inglesi ed americani. Ideale per accompagnare carni e piatti complessi.

SCURA IMPERIAL STOUT



Grado Alcolico: 9,8% Vol.

Amaro IBU:45

Grado Plato: 19° P

Prodotta con un mix di cinque malti d'orzo nobili. Caratterizzata da un colore bruno quasi impenetrabile e da una persistente schiuma cremosa color nocciola. Al naso si percepiscono profumi di caffè, liquirizia e cioccolato esaltati ulteriormente dal malto torrefatto. Ottima compagna di cioccolato fondente e sigari; da meditazione.

Fresche, giovani e irriverenti, le birre della linea *Nature* strizzano l'occhio al mondo del luppolo e ne esplorano tutte le straordinarie sfaccettature. Profumi pieni e sentori travolgenti che irrompono tra le barriere del gusto di chi ama le birre di carattere.

PLUME SESSION ALE

Grado Alcolico: 4,2% Vol.

Amaro IBU:35

Grado Plato: 10,7° P



Creata con una miscela di malti inglesi che le donano un corpo delicato lasciando spazio alla luppolatura americana dal profilo tropicale e agrumato. E' una birra di facile bevuta con un finale piacevolmente amarognolo. Caratterizzata da un colore chiaro, dorato e da una schiuma candida.

SPIKE IPA

Grado Alcolico: 6,7% Vol.

Amaro IBU:45

Grado Plato: 14,8° P



Creata con l'utilizzo di una miscela di malti inglesi più decisi e strutturati rispetto alla Plume. La luppolatura americana è generosa e di carattere con sentori tendenti al resinoso e all'agrumato. Il risultato è quello di una birra piacevole la cui dolcezza e tostatura dei malti, che rilasciano note di caramello, è perfettamente bilanciata dai luppoli. Il colore è ambrato e la schiuma compatta e persistente.

HOOK MILD

Grado Alcolico: 4,2% Vol.

Amaro IBU:15

Grado Plato: 10,5° P



Creata realizzando una miscela di malti nobili inglesi, caratterizzati da una sfumatura caramellata. La luppolatura è dominata da un solo tipo di luppolo, originario della regione del Kent, a sud dell'Inghilterra, in grado di donare una particolare freschezza perfetta per ammorbidire la sensazione lievemente tannica data dalla maturazione con chips di rovere da Whisky.

FLAME PORTER

Grado Alcolico: 5,2% Vol.

Amaro IBU:30

Grado Plato: 13,5° P



Porter dal corpo snello ma dal carattere deciso con intensi sentori di fava di cacao, caffè e liquirizia. Caratterizzata da una schiuma color nocciola, da un amaro molto bilanciato e da un finale piacevolmente secco che ricorda i bastoncini di liquirizia.

LE NOSTRE CONFEZIONI REGALO

CONFEZIONI DEGUSTAZIONE



Ideata e creata per coloro che intendono accostarsi alle nostre birre e scoprirne le caratteristiche.

CONFEZIONI DOPPIE



Ideata per coloro che desiderano ringraziare qualcuno con un regalo di gusto.

CONFEZIONE TRIPLA



Ideata per coloro che desiderano ringraziare qualcuno con un regalo di gusto.

MAGNUM



Bottiglia dall'elegante packaging il cui formato ben si presta ad occasioni speciali e serate in compagnia.

PRODOTTI A BASE DI BIRRA

GELATINE DI BIRRA



120gr

Un prodotto artigianale esclusivo che racchiude tutto il sapore della birra artigianale. Ottima compagna di formaggi e carni.

CROSTINI ALLA BIRRA E PORRO



100/150gr

Sfizioso prodotto da forno il cui impasto è arricchito dalla nostra birra Ambrata e da scaglie di porro della nostra Azienda Agricola.

BROWNIES ALLA BIRRA



200gr

Squisiti brownies dalla croccante cialda e il cuore morbido. L'ingrediente segreto? la nostra birra Rossa, una vera chicca per gli amanti del gusto.

PANETTONE ALLA BIRRA



750gr

Panettone artigianale dalle materie prime di alta qualità. Il profumo e sapore tipico dell'impasto è arricchito dall'aggiunta della nostra birra Rossa.

TROPICAL HOPPY GIN



Distilled Gin artigianale dalle intense note tropicali che ben si sposano con l'aroma delle tre varietà di luppoli da noi selezionati: Citra, Hersbrucker e Chinook.

Se all'olfatto risulta delicato, all'assaggio sprigiona tutto il suo carattere di note floreali, agrumate e di frutta esotica.

La scelta attenta delle botaniche di agrumi amplifica la componente citrica e fruttata dei luppoli americani.

Ogni botanica viene accuratamente selezionata, essiccata e infusa in soluzione idroalcolica.

Dopo gli opportuni bilanciamenti, la ricetta viene costruita valutando le sinergie dei diversi profili aromatici.

Al prodotto finito viene poi lasciato un tempo di rest necessario perchè le botaniche si affinino tra loro e creino una componente aromatica il più stabile e impattante possibile.

Nel nostro gin viene utilizzato solo alcool di cereali, senza aggiunta di zuccheri o aromi equivalenti.

COMPONI IL TUO CESTO

FARINA DI MAIS ANTICHI



Ottenuta dall'antico e rinomato mais bergamasco coltivato al naturale nei pressi della Prealpi orobiche. E' una polenta unica, dal gusto inconfondibile che non necessita di essere mescolata.

RISO CARNAROLI



Il riso Carnaroli rappresenta l'eccellenza della risicoltura italiana. Il chicco - ricco di amido - assicura una bassa collosità e un'ottima tenuta alla cottura, qualità che ne fanno la varietà ideale per i risotti.

LENTICCHIE



Un prodotto che non può mancare sulla tavola durante le festività natalizie. Le lenticchie sono l'alimento perfetto per chi desidera mantenere uno stile di vita sano senza però rinunciare al gusto!

COTECHINO



Vaniglia della Brianza realizzata con cotenne e carni di suini nati, allevati e macellati in Italia. L'impasto magro e le giuste spezie lo rendono leggero e di facile digestione. Da gustare con le lenticchie o con purè di patate.

FORMAGGIO CANESTRATO



Formaggio a pasta dura e semicotta; prodotto in territorio lombardo e derivato totalmente da latte di bufala. Realizzato con tecniche di antica tradizione utilizzando due cagli di origine animale.

GIARDINIERA DI FATTORIA



La giardiniera conserva intatto tutto il gusto delle verdure appena raccolte. Ottima per aperitivi e antipasti come accompagnamento a taglieri di salumi e formaggi.

MARMELLATA DI ARANCE



Deliziosa marmellata che viene preparata unendo alla polpa le bucce di arance non trattate donando il caratteristico gusto leggermente amaro. Ideale su pane dolce al latte o per farcire crostate.

CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI



Gustosa confettura extra prodotta con i mirtilli neri del frutteto di Cascina Balcarino. Realizzata seguendo la ricetta tradizionale, la confettura extra di mirtilli, è perfetta da consumare a colazione oppure come accompagnamento di formaggi stagionati.

SALAME COSCIA



Salame di tipo brianzolo confezionato con la carne delle cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in Italia. Vengono utilizzate queste parti perchè, oltre a essere prive di tessuto connettivo e nervetti, sono le più povere di acqua, consentendo al salame un migliore essiccamento e una notevole qualità organolettica. Stagionatura minima 35 gg.

I CESTI STANDARD CHE TI PROPONIAMO

Aprire un regalo è per noi di Pratorosso un viaggio nella storia di piccole realtà artigianali, fatta di tradizione, rispetto per il territorio e amore per il buon cibo. Per questo motivo, da diversi anni, realizziamo cesti natalizi offrendo la possibilità di personalizzare ogni proposta in base ai gusti e alle esigenze del cliente.

€ 30

MIRÒ

4 x birre 33cl (Chiara - Bianca - Ambrata - Rossa)
brownies alla birra
confettura extra di mirtili
crostini alla birra e porro
lenticchie

MUNCH

5 x birre 33cl (Chiara - Bianca - Ambrata - Rossa
Rossa Riserva)
farina di mais antichi
riso carnaroli
gelatina di birra chiara

MONET

4 x birre 33cl (Chiara - Bianca - Ambrata - Rossa)
formaggio Canestrato
gelatina di birra ambrata





€ 35

DALÌ

Magnum birra Ambrata 1,5L con tubo logato
Panettone artigianale alla birra

DEGAS

Magnum birra Chiara 1,5L con tubo logato
Panettone artigianale alla birra



NALE
SSO

ANALE



€ 60

CEZANNE

4 x birre 33cl (Chiara - Bianca - Ambrata - Rossa)

1 x birra speciale 33cl

brownies alla birra

confettura extra di mirtilli

crostini alla birra e porro

farina di mais antichi

panettone artigianale alla birra

giardiniera di fattoria

CARAVAGGIO

4 x birre 75cl (Chiara - Bianca - Ambrata - Rossa)

1 x birra speciale 33cl

lenticchie

cotechino

panettone artigianale alla birra

CHAGALL

4 x birre 75cl (Chiara - Bianca - Ambrata - Rossa)

salame coscia

farina di mais antichi

giardiniera di fattoria

marmellata di arance con scorzette

gelatina di birra rossa





€ 90

PICASSO

4 x birre 75cl (Chiara - Bianca - Ambrata - Rossa)

1 x birra speciale 33cl

lenticchie

cotechino

formaggio Canestrato

giardiniera di fattoria

brownies alla birra

panettone artigianale alla birra

gelatina di birra ambrata

POLLOCK

4 x birre 75cl (Chiara - Bianca - Ambrata - Rossa)

salame

formaggio Canestrato

gelatina di birra rossa

farina di mais antichi

marmellata di arance con scorzette

panettone artigianale alla birra

crostini alla birra e porro





€ 120

VAN GOGH

4 x birre 75cl (Chiara - Bianca - Ambrata - Rossa)

Rossa Riserva 33cl

Scura 33cl

lenticchie

cotechino

farina di mais antichi

riso Carnaroli

formaggio Canestrato

crostini alla birra e porro

giardiniera di fattoria

brownies alla birra

panettone artigianale alla birra

confettura extra di mirtilli

3 x gelatine di birra (Chiara - Ambrata - Rossa)

VERMEER

4 x birre 75cl (Chiara - Bianca - Ambrata - Rossa)

Rossa Riserva 33cl

Scura 33cl

lenticchie

salame coscia

farina di mais antichi

riso Carnaroli

formaggio Canestrato

crostini alla birra e porro

giardiniera di fattoria

brownies alla birra

panettone artigianale alla birra

marmellata di arance con scorzette

2 x gelatine di birra (Chiara - Rossa)





INDICE

La nostra storia	3
Crediamo nel valore del tempo	5
Le nostre birre	6
Le nostre confezioni regalo	11
Prodotti a base di birra	12
Componi il tuo cesto	14
I Cesti standard che proponiamo.....	16

CONTATTI

info:	info@pratorosso.com
ordini:	giulia@pratorosso.com
eventi e prenotazioni:	prenotazioni@pratorosso.com
Telefono	+39 02 958 981 50
Indirizzo	Cascina Gaita, 20049, Settala (MI)
Sito web	www.pratorosso.com



[birrificio_pratorosso](#)



[Birrificio Pratorosso](#)