

# 32<sup>®</sup>

## Via dei birrai

# MENÙ



**Via dei birrai**  
BEER SHOP • BISTROT



### **MOBILE CHARGING STATION**

Chiedi al personale  
per ricaricare i tuoi  
dispositivi

*Ask our staff for if you want  
to charge your devices*



### **AMBIENTE SANIFICATO**

Locale purificato  
con erogatore di ozono  
professionale  
*Air purified using  
a professional  
ozone dispenser*

**COSA STAI BEVENDO?**  
**WHAT ARE YOU DRINKING?**



## BOTTIGLIA 32

- Birra di alta qualità.
- La bottiglia ha una forma personalizzata ed innovativa che riporta in bassorilievo la denominazione BIRRA 32 in codice Braille.
- Il colore scelto del vetro serve a proteggere il contenuto dai raggi solari, in particolare dai raggi UV.
- Il triplo sigillo di chiusura garantisce la totale integrità e conservazione del prodotto nel tempo.
- La capsula esterna protegge la bottiglia da qualsiasi pericolo di contraffazione.
- L'originale "collarino" presente sul collo della bottiglia contiene l'anellino per ottenere l'iconico portachiavi 32.

## IL BICCHIERE

- Il calice 32 contiene 25 cl di birra, schiuma esclusa. Il livello è dato dal logo riportato sul vetro.
- L'importanza della SCHIUMA. Oltre l'aspetto visivo, regola nella miscita la gestione del gas e protegge dal pericolo di ossidazione esaltandone i profumi. In generale la schiuma deve essere abbondante e presentarsi a bolle piccole e compatte. Una Birra ben "schiumata" non gonfia, è più digeribile e gradevole alla beva perché libera dalla anidride carbonica in eccesso.

## 32 BOTTLE

- *High-quality beer.*
- *The bottle has an innovative customized shape that indicates in low-relief the denomination of Birra 32 in the Braille Alphabet.*
- *The glass hue of the bottles serves to protect from sunlight, in particular UV light.*
- *The triple-seal closure guarantees the total integrity and preservation of the product over time.*
- *The external seal protects the bottle from any danger of counterfeiting.*
- *The original bottle neck label contains the ring to obtain the iconic 32 keychain.*

## THE GLASS

- *The 32 chalice contains 25 cl of beer, excluding the beer head. The fill line is indicated by the imprinted logo on the glass.*
- *The importance of the BEER HEAD. In addition to the aesthetic look, it regulates gas formation during the pouring out and protects from oxidation, while, at the same time, enhancing the aromas of the beer. In general, the head should be thick, dense and rise up in small compact bubbles. A good longevity (foam retention) guarantees the product's quality. A beer properly poured doesn't cause bloating, is better digested and more enjoyable to drink, as it is free from the excess CO<sub>2</sub>.*

# BIRRE

Birre ad alta fermentazione rifermentate in bottiglia di NOSTRA PRODUZIONE.  
L'abbondante schiuma è sinonimo di alta qualità, attenzione e cura per il Vostro piacere.  
Tutte le birre sono certificate "Vegan OK" ad esclusione di Nectar che contiene miele.



## CURMI

**Vol: 5,8 %**

Bianca al farro speziata con coriandolo e scorza d'arancia. Estiva e rinfrescante.  
*Pale Ale made with spelt with spicy notes of coriander and orange peel.*  
*A refreshing, summer beer.*



## AUDACE

**Vol: 8,4 %**

Chiara, forte, speziata con scorza d'arancia. Scorrevole, secca, delicatamente acidula.  
*Light, strong, spiced with orange notes of coriander and orange peel.*  
*Smooth, dry, subtly acidic.*



## OPPALE

**Vol: 5,5 %**

Chiara, molto luppolata senza speziatura. Decisa. Piacevolmente amara.  
*Highly hopped, light beer with no spices.*  
*Intense. Pleasantly bitter.*



## TRE+DUE

**Vol: 3,2 %**

Corposa, ricca di spezie e luppolo. Profuma di rosa. Amara. Per appassionati.  
*Full-bodied, packed with spices and hops.*  
*Rose bouquet. Bitter. For beer lovers.*

# BEERS

32 VIA DEI BIRRAI top-fermented beers with secondary fermentation in the bottle.  
The generous head reflects the quality, care and attention we devote to your pleasure.  
All our beers are "Vegan OK" certified, except Nectar which contains honey.



## NEBRA

**Vol: 8,0 %**

Ambrata, dolce e piacevole. Sorprendente, floreale ed agrumata. L'attore principe è il fiore di Sambuco.  
*Amber-coloured. Sweet and pleasant.  
Surprising hints of flowers and citrus fruits.  
Spiced with elderflower.*



## ATRA

**Vol: 7,3 %**

Bruna color tonaca di frate. Forti richiami di torrefazione, cioccolato, caffè e liquirizia.  
*Dark brown, the colour a monk's habit.  
With strong hints of roasting chocolate,  
coffee and liquorice.*



## NECTAR

**Vol: 8,0 %**

Scura, prodotta con miele di castagno del comprensorio del Grappa. Rotonda dal finale amaro.  
*Dark, made with chestnut honey from the Grappa area. Full-bodied with a bitter finish.*

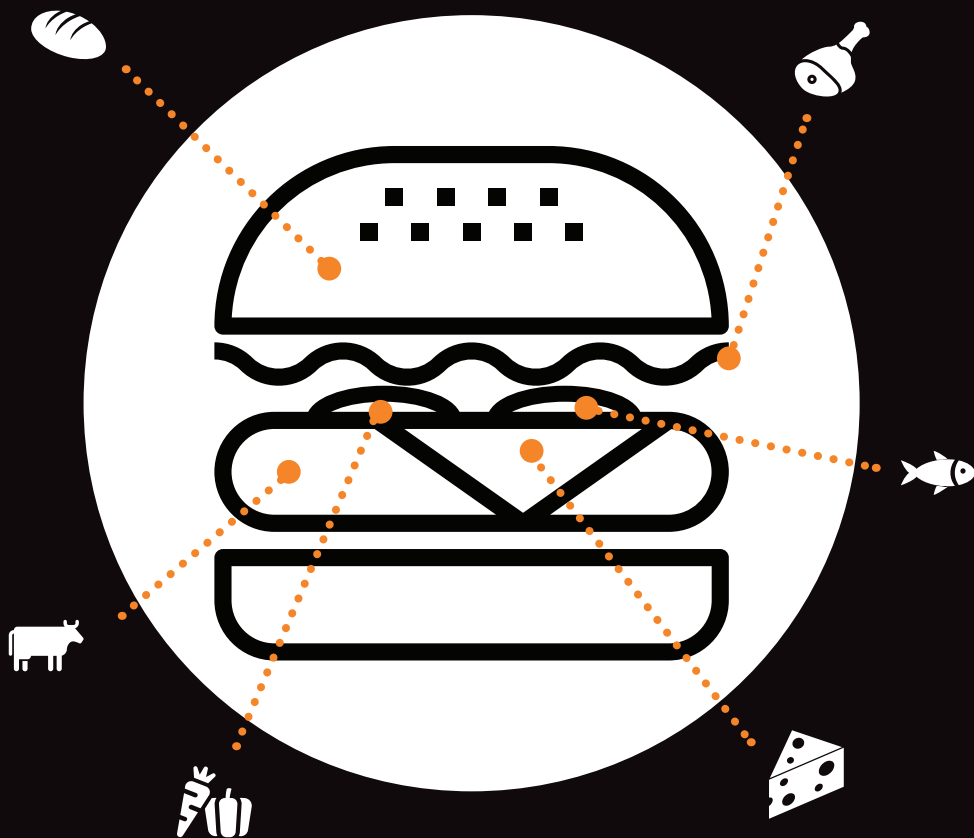


## ADMIRAL

**Vol: 6,3 %**

Rossa, decisa. La nota iniziale del caramello è bilanciata dal piacevole finale amaro e tostato.  
*Red, assertive. The initial caramel flavour is offset by the pleasantly bitter and roasted finish.*

# COSA STAI MANGIANDO? WHAT ARE YOU EATING?



Proponiamo alta qualità senza compromessi servita in un contenitore rispettoso dell'ambiente.  
*We offer high quality without compromise, served in an environment-friendly food box.*



**Pane prodotto con farina di grano 1 oppure integrale. Farine ricche di fibre e dal punto di vista nutrizionale sono un alimento completo e digeribile.**

*Bread made with wheat flour 1 or wholemeal. Fiber-rich flour which, from a nutritional point of view, provides complete, digestible nourishment.*



**Formaggio di alpeggio chiamato "il Lingotto di Predazzo" (Val di Fiemme), prodotto con latte di mucche alimentate esclusivamente con fieno di montagna.**

*Mountain cheese named "il Lingotto di Predazzo" (Val di Fiemme), product with milk from cows fed exclusively from mountain hay.*



**I nostri hamburger sono composti di 100% carne di bovino fassone piemontese nato, allevato, macellato e lavorato in Italia. Preparati appositamente per i nostri Clienti sono consegnati tutti i giorni freschi.**

*Our hamburgers are made with 100% beef of the "Fassone Piemontese" cows breed, born, raised, butchered and processed in Italy. Prepared specially for our clients, they are delivered fresh every day.*



**I salumi e gli affettati sono il risultato di un attento sistema produttivo. La Mortadella Favola Gran Riserva, viene prodotta in Emilia Romagna dalla Famiglia Palmieri da carne di suino nato, allevato, macellato in Italia. Prodotto altamente digeribile e totalmente privo di conservanti. Il Fiocchetto di Podere Cadassa è ottenuto dalla coscia anteriore di suini emiliani. Stagionato 10 mesi in cantina e insaccato in budello naturale è un podotto magro e molto saporito.**

*The cold cuts and cured meats are the accomplishment of an attentive production system. The "Mortadella Favola Gran Riserva" is produced by the Palmieri family in Emilia Romagna, made with pork meat, which comes from pigs born, raised and butchered in Italy. A highly digestible and completely devoid of conservatives product. The Fiocchetto of Podere Cadassa (cured meat) is obtained from the ham of Emilian pork meat. It is submitted to a 10-month ageing process in the cellar, given a natural casing and it is a lean product, full of flavor.*



**Sfilacci di baccalà Islanda lavorati in maniera maniacale dalla Rafols, impresa familiare che da oltre 70 anni si dedica alla preparazione del Baccalà dissalato tradizionale lavorando il miglior merluzzo atlantico. Tonno giovane in olio Extravergine di oliva lavorato a mano dal 1920 dalla famiglia Ramon Peña: lo stabilimento di produzione è considerato uno dei più efficienti e all'avanguardia di Europa.**

*Icelandic cod strips prepared with obsessive care by Rafols, a family-run business which, for over 70 years, is dedicated to the preparation of the traditional desalted codfish, selecting and using the best Atlantic cod.*

*Tuna fish in extra virgin olive oil hand-prepared since 1920 by the Ramon Peña family, whose production facility is recognized as one of the most efficient and cutting-edge facilities in Europe.*



**Le verdure sono fresche e di stagione, preparate tutti i giorni nelle nostre cucine.**

*The fresh, seasonal vegetables are prepared daily in our kitchens.*

# GOURMET SNACKS

## 1 QUACK QUACK EVOLUTION

Pane al sesamo / *Sesame bread* \*

Petto d'anatra Mulard affumicato, Crema di zucchine e menta, Zucchine fritte

*Smoked Mulard duck breast, Courgette cream and mint, Fried courgette*

Abbinamento consigliato / *Recommended beer*: AUDACE - NEBRA

## 2 NON DIRMI BACCALÀ

Pane al sesamo / *Sesame bread* \*

Sfilacci a freddo di baccalà "Rafols" Islanda\*, Pomodorini confit di nostra produzione, Melanzane cotte, Misticanza, Granella di pistacchio di Bronte, Emulsione

*Icelandic cold cod strips by 'Rafols', Homemade oven-roasted tomato, Cooked aubergines, Mixed lettuce, Chopped Bronte pistachios, Emulsion*

Abbinamento consigliato / *Recommended beer*: CURMI - TRE+DUE

## 3 MEDITERRANEO

Pane al sesamo / *Sesame bread* \*

Stracciatella, Tonno giovane "Real Conservera", Pomodorini confit di nostra produzione, Olive taggiasche, Misticanza, Cetriolo

*Fresh stracciatella cheese from Apulia, "Real Conservera" young tuna, Homemade oven-roasted tomato, Taggiasche olives, Mixed lettuce, Cucumber*

Abbinamento consigliato / *Recommended beer*: AUDACE - OPPALE

## 4 HOT DOG ALL'ITALIANA

Pane ai semi di papavero / *Poppy seed bread* \*

Mortadella naturale senza glutine "FAVOLA GRAN RISERVA",

Foglie di capperi di Pantelleria, Granella di pistacchio di Bronte, Senape di Digione

*Gluten-free natural "FAVOLA GRAN RIS" mortadella,*

*Capers from Pantelleria, Chopped Bronte pistachios, Dijon mustard*

Abbinamento consigliato / *Recommended beer*: AUDACE - ATRA

\* Prodotto surgelato.

I nostri piatti sono espressi, i tempi d'attesa dipendono dalla preparazione.  
In caso di intolleranze consultare il libro degli allergeni. Chiedere al personale.



## 5 SPECIAL TOAST

Pane integrale in cassetta ai cereali / *Multi-Grain Sliced Bread* \*

Spalla cotta alla griglia friulana, Formaggio di alpeggio "Il Lingotto di Predazzo"  
(Val di Fiemme)

*Grilled Friulan Ham, Lingotto di Predazzo cheese (Val di Fiemme)*

Abbinamento consigliato / *Recommended beer*: AUDACE - OPPALE

## 6 TOAST ALLE VERDURE

Pane integrale in cassetta ai cereali / *Multi-Grain Sliced Bread* \*

Verdure cotte, Formaggio di alpeggio "Il Lingotto di Predazzo" (Val di Fiemme)

*Cooked vegetables, Lingotto di Predazzo cheese (Val di Fiemme)*

Abbinamento consigliato / *Recommended beer*: CURMI - OPPALE

## 7 WUNDERPIN

Pane al sesamo / *Sesame bread* \*

Wurstel di suino Frankfurter affumicato di Merano, Insalata, Cipolla caramellata, Senape di Digione  
*Frankfurter smoked wurstel from Merano, Mixed lettuce, Caramelized onion, Dijon mustard*

Abbinamento consigliato / *Recommended beer*: OPPALE - ADMIRAL

## 8 PARMIGIANA

Pane al sesamo / *Sesame bread* \*

Melanzana cotta al forno, Stracciatella, Basilico, Parmigiano Reggiano D.O.P., Emulsione  
*Baked aubergines, Fresh stracciatella cheese from Apulia, Basil, Parmigiano Reggiano D.O.P. cheese, Emulsion*

Abbinamento consigliato / *Recommended beer*: CURMI - AUDACE

*\*Frozen product.*

*Our dishes are made to order, waiting times depend on the preparation.*

*In case of food allergies or intolerances, you can consult the relevant documentation that will be provided by the staff on request.*

# HAMBURGERS

I nostri Hamburger da 160 gr sono di carne bovino fassone di razza Piemontese, nato, allevato, macellato e lavorato in Italia. Preparato appositamente per 32 Beer Shop Bistrot. Prodotto fresco non congelato, la disponibilità può esser pertanto limitata.

*Our 160 g beef burgers are made with meat from Fassone Piemontese cows which are born, raised, butchered and processed in Italy. Prepared exclusively for the 32 Beer Shop Bistrot. As this is a fresh and not frozen product, availability may be limited.*

## 9 32 BURGER

Pane al sesamo / *Sesame bread* \*

Carne fresca 100% Italiana, Pomodoro a fette, Cetriolo crudo, Misticanza

*100% Italian fresh meat, Sliced tomatoes, Cucumber, Mixed lettuce*

Abbinamento consigliato / *Recommended beer*: **OPPALE**

## 10 CHEESE BURGER

Pane al sesamo / *Sesame bread* \*

Carne fresca 100% Italiana, Formaggio di alpeggio “Il Lingotto di Predazzo” (Val di Fiemme), Pomodoro a fette, Misticanza

*100% Italian fresh meat, Lingotto di Predazzo cheese (Val di Fiemme), Sliced tomatoes, Mixed lettuce*

Abbinamento consigliato / *Recommended beer*: **AUDACE**

## 11 ORTO BURGER

Pane al sesamo / *Sesame bread* \*

Carne fresca 100% Italiana, Formaggio di alpeggio “Il Lingotto di Predazzo” (Val di Fiemme), Verdure cotte

*100% Italian fresh meat, Lingotto di Predazzo cheese (Val di Fiemme), Cooked vegetables*

Abbinamento consigliato / *Recommended beer*: **CURMI**

\* Prodotto surgelato.

I nostri piatti sono espressi, i tempi d'attesa dipendono dalla preparazione. In caso di intolleranze consultare il libro degli allergeni. Chiedere al personale.

# ROMAGNOLE

**Autentica Piada artigianale della filiera romagnola precotta a mano e raffreddata a temperatura ambiente, senza conservanti. Prodotto di altissima qualità e digeribilità.**

*Authentic artisan flatbread from Romagna, precooked by hand and cooled at room temperature, no preservations. Of superior quality and easy to digest.*

## 12 STREPIPIADA

**Piada romagnola artigianale / Artisan Romagna Flatbread**

Fiocchetto di cantina “Podere Cadassa” Parma, Stracciatella, Pomodorini confit di nostra produzione, Misticanza

*Fiocchetto (cured pork meat) of the Cantina “Podere Cadassa” in Parma, Fresh stracciatella cheese from Apulia, Homemade oven-roasted tomato, Mixed lettuce*

**Abbinamento consigliato / Recommended beer: NEBRA**

## 13 ORTOPIADA

**Piada romagnola artigianale / Artisan Romagna Flatbread**

Verdure cotte, Formaggio di alpeggio “Il Lingotto di Predazzo” (Val di Fiemme)

*Cooked vegetables, Lingotto di Predazzo cheese (Val di Fiemme)*

**Abbinamento consigliato / Recommended beer: TRE+DUE**

## 14 PIADABELLA

**Piada romagnola artigianale / Artisan Romagna Flatbread**

Formaggio di alpeggio “Il Lingotto di Predazzo” (Val di Fiemme), Fesa di tacchino al miele, Misticanza, Pomodoro a fette, Cetriolo a fette

*Lingotto di Predazzo cheese (Val di Fiemme), Turkey rump with honey, Sliced tomatoes, Sliced cucumber, Mixed lettuce*

**Abbinamento consigliato / Recommended beer: AUDACE**

*\*Frozen product.*

*Our dishes are made to order, waiting times depend on the preparation.*

*In case of food allergies or intolerances, you can consult the relevant documentation that will be provided by the staff on request.*

# ALTERNATIVE SFIZIOSE

## 15 AFFETTATO MISTO

Fiocchetto di cantina “Podere Cadassa” Parma, Fesa di tacchino al miele, Mortadella naturale senza glutine “FAVOLA GRAN RISERVA”, tot. 190 gr.  
Servita con due tigelle caserecce calde a parte

*Fiocchetto (cured pork meat) of the Cantina ‘Podere Cadassa’ in Parma; honey-glazed turkey breast; Mortadella (cured pork meat), natural and gluten-free, “FAVOLA GRAN RIS”, tot. 190 gr. Serving of two warm tigellas (homemade small, round, flat bread) on the side*

Abbinamento consigliato / Recommended beer: AUDACE - OPPALE

## 16 INSALATONA DELICATA

Formaggio di alpeggio “Il Lingotto di Predazzo” (Val di Fiemme), Fesa di tacchino al miele, Misticanza, Pomodoro a fette, Cetriolo a fette, servita con tigella casereccia calda a parte

*Lingotto di Predazzo cheese (Val di Fiemme), Turkey rump with honey, Mixed lettuce, Sliced tomatoes, Sliced cucumber, serving of warm tigella (homemade small, round, flat bread) on the side*

Abbinamento consigliato / Recommended beer: CURMI - TRE+DUE

## 17 INSALATONA MEDITERRANEA

Tonno giovane “Real Conservera”, Pomodoro a fette, Misticanza, Olive taggiasche, Cetriolo, servita con pane caldo al sesamo a parte

*“Real Conservera” young tuna, Sliced tomatoes, Mixed lettuce, Taggiasche olives, Cucumber, serving of sesame warm bread on the side*

Abbinamento consigliato / Recommended beer: CURMI - AUDACE

# IN FRIGGITRICE

## 18 FRITTO MISTO ALL'ITALIANA / ITALIAN MIXED FRIED \*

9 pezzi / 9 pieces

## 19 OLIVE ALL'ASCOLANA / FRIED OLIVES \*

10 pezzi / 10 pieces

## 20 PATATE FRITTE / FRENCH FRIES \*

200 gr

\* Prodotto surgelato. I nostri piatti sono espressi, i tempi d'attesa dipendono dalla preparazione.  
In caso di intolleranze consultare il libro degli allergeni. Chiedere al personale.

*\*Frozen product. Our dishes are made to order, waiting times depend on the preparation.*

*In case of food allergies or intolerances, you can consult the relevant documentation that will be provided by the staff on request.*

# ECOSOSTENIBILITÀ

## ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY

**L'alta qualità servita semplicemente**

*High quality simply served*



**Le nostre proposte vengono servite in pratici contenitori in carta riciclata 100% ecocompatibile. Una soluzione pensata per ridurre il consumo di litri d'acqua, detersivi ed energia nei cicli di lavastoviglie.**

*Our dishes are served in practical paper boxes, recycled and 100% eco-friendly. A solution designed to reduce the liters of water, detergents and energy in dishwasher cycles.*

# MENÙ BIMBI



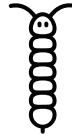
OGNI MENÙ BIMBI COMPRENDE UNA MINI PORZIONE  
DI PATATINE FRITTE (100 gr) ED UNA BIBITA A SCELTA  
*EVERY KIDS MENUS INCLUDES MINI PORTION OF FRENCH FRIES (100 gr)  
AND A DRINK OF YOUR CHOICE*

## 21 LUPPOLINO



Menù con mini  
Special Toast  
*Menù with mini  
Special Toast*

## 22 BRUCOMELA



Menù con wüistel  
artigianale dell'Alto Adige  
tagliato a rondelle  
*Menu with sliced artisan  
sausage form South Tyrol.*

## 23 TAKY TAKY



Menù con tigella aperta  
con petto di tacchino  
al miele  
*Menu with tigella  
(small, round, flat  
bread) and honey-glazed  
turkey breast.*

## 24 COCCINELLA



Menù con fesa  
di tacchino al miele,  
mortadella e pane caldo  
*Menu with honey-glazed,  
turkey breast, mortadella  
and warm bread.*

\* Prodotto surgelato. I nostri piatti sono espressi, i tempi d'attesa dipendono dalla preparazione.  
In caso di intolleranze consultare il libro degli allergeni. Chiedere al personale.

*\*Frozen product. Our dishes are made to order, waiting times depend on the preparation.*

*In case of food allergies or intolerances, you can consult the relevant documentation that will be provided by the staff on request.*

# IL MONDO 32

## 32 WORLD



**Richiedi la tua CARD 32 al personale e compila il modulo.**  
**GRANDI VANTAGGI PER TE!**

*Ask for the CARD 32 from the staff and fill in the form provided.*  
*GREAT BENEFITS FOR YOU!*



**Scopri le promozioni e porta a casa un pezzo di Mondo 32!**

*Discover promotions and take home a piece of the 32 World!*

# CAFFETTERIA

**Caffè espresso / Espresso**

**Cappuccino**

**Macchiatone / Large macchiato**

**Caffè d'orzo / Barley coffee**

**Caffè al ginseng / Coffee with ginseng**

**Caffè senza caffeina / Decaf**

**Latte caldo o freddo / Hot or cold milk**

**Latte macchiato / Espresso with hot milk**

**Caffè americano**

**Tè caldo / Hot tea**

# DRINKS

**Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG**

**Spremuta d'arancia / Fresh orange juice**

**Acqua / Water**

**Tè al limone / Lemon tea**

**Tè alla pesca / Peach tea**

**Molecola / Italian Cola**

**Molecola zero / Zero Italian Cola**

**Chinotto Bio / Organic Chinotto**

**Aranciata Bio / Organic Orangeade**

**Limonata Bio / Organic Lemonade**

**Tonica Bio / Organic Tonic water**

# CENTRIFUGHE

**DI FRUTTA FRESCA / BLENDED FRESH FRUIT**



CON FRUTTA DI STAGIONE  
WITH SEASONAL FRUIT



# DESSERT

**Cornetto**

**Muffin**

**Macarons**

**Arcobaleno** Macedonia di frutta fresca disponibile da maggio a settembre

*Fresh fruit salad available from May to September*

## I boccacci dello chef Lucca Cantarin della premiata Pasticceria Marisa

*The Boccacci by chef Lucca Cantarin of the award-winning Pasticceria Marisa*

### Tiramisù - mousse

Crema mascarpone, soffice biscotto savoiardo al cacao, profumo di caffè e friabile al cioccolato e sale.

*Mascarpone cream, cocoa and coffee-flavoured Savoiardo (Italian sponge finger), sprinkled with chocolate and salt.*

### Tre cioccolati - mousse

Bavarese cioccolato bianco e vaniglia, perle di cereali croccanti, mousse cioccolato al latte e fondente, croccante nocciola e mandorle pralinate.

*White chocolate and vanilla Bavaois with crunchy cereal pearls, milk chocolate and dark chocolate mousse, crunchy hazelnuts and candied almonds.*



### Marisa 4.0 - mousse

Crème brûlée al pistacchio, composta al lampone e crema montata cioccolato bianco e vaniglia Madagascar.

*Pistachio Crème Brûlée, accompanied by raspberries and whipped cream, white chocolate and Madagascar vanilla.*

### Cheesecake frutti di bosco

Frutti rossi poché e loro gelatina, mousse al formaggio dolce, friabile alle mandorle.

*Poached red fruits in their jelly, sweet cheese mousse, sprinkled with almonds.*

\* Prodotto surgelato. I nostri piatti sono espressi, i tempi d'attesa dipendono dalla preparazione. In caso di intolleranze consultare il libro degli allergeni. Chiedere al personale.

*\*Frozen product. Our dishes are made to order, waiting times depend on the preparation.*

*In case of food allergies or intolerances, you can consult the relevant documentation that will be provided by the staff on request.*

# QUALITÀ PRIMA DI TUTTO

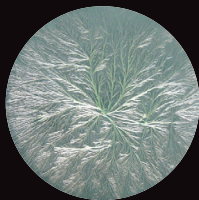
La qualità è uno dei nostri valori portanti: fin dalla fondazione ci siamo posti l'obiettivo migliorare costantemente i processi produttivi e di impiegare materie prime di altissima qualità, allo scopo di offrire birre dal gusto costante nel tempo, prodotte con procedure di fabbricazione tradizionali e nel pieno rispetto delle esigenze di massima igiene e di distribuzione rispettosa per l'ambiente.



## Slow Brewing

Sigillo di eccellenza che garantisce l'Alta Qualità delle birre, del processo produttivo e dell'Azienda nel suo insieme.

*Seal of excellence which guarantees the high quality of our beers, our production process and the company as a whole.*



## Cristallizzazione sensibile

La cristallizzazione sensibile è un metodo qualitativo che evidenzia la "carica vitale" di un prodotto.

*The crystallization is a qualitative method that tell us the vitality of the organic substances in the product.*



## Houblon Belge

Prestigioso riconoscimento che certifica l'alta qualità delle birre prodotte con l'impiego di luppoli belgi.

*Prestigious recognition which certifies the high quality of beers made using Belgian hops.*



## No OGM

Certificazione che garantisce la totale assenza di contaminazioni da OGM.

*Certification guaranteeing the total absence of contamination by GMOs.*

# QUALITY FIRST

*32 has always expressed itself through precise values: quality, continuity, originality, creativeness, research. 32 Via dei Birrai represents the perfect equation between taste and design, between research and method without ever straying into industrial standardisation. This is shown by the certificates awarded the brewery, which guarantee the quality parameters.*



## Vegan OK

Certificazione di birra vegana, che garantisce al consumatore precise caratteristiche etiche ed ambientali.

*Certification showing beer is vegan friendly, guaranteeing consumers precise ethical and environmental development.*



## ISO 9001:2008 DNV SINCERT

Sistema di Gestione per la Qualità certificata, per uno sviluppo sostenibile sul piano economico, sociale e ambientale.

*Certified quality management system, for sustainable economic, social and environmental development.*



## 100% Made in Italy

Tutta la produzione è completamente fatta in Italia, a garanzia di una qualità superiore e controllata.

*Our entire production takes place in Italy, ensuring superior, controlled quality.*



## Energia 100% rinnovabile

L'energia impiegata nei processi produttivi, tracciata e garantita dall'origine, proviene al 100% da fonti rinnovabili.

*The energy we use in our production processes, which is traceable and guaranteed at origin, comes from 100% renewable sources.*



VISITA IL NOSTRO SHOP ONLINE  
VISIT OUR SHOP ONLINE

**32viadeibirrai.com**



# 32<sup>®</sup> Via dei birrai

32 Via dei birrai S.r.l.  
Via Cal Lusent, 41 - 31040 Pederobba (TV) Italy  
Tel. +39 0423 681983  
info@32viadeibirrai.com - 32viadeibirrai.com



**GRAZIE PER LA FIDUCIA!  
THANK YOU FOR PLACING  
YOUR TRUST IN US!**



**@32viadeibirrai**



**@32viadeibirrai**

Materie prime / Alcuni prodotti freschi di origine animale sono abbattuti in loco, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Raw materials/ Some fresh products of animal origin are blast-chilled on site, as well as fish products supplied raw, are subject to the method of blast-chilling in order to guarantee the quality and safety, as described in the HACCP Plan, according to Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04.