

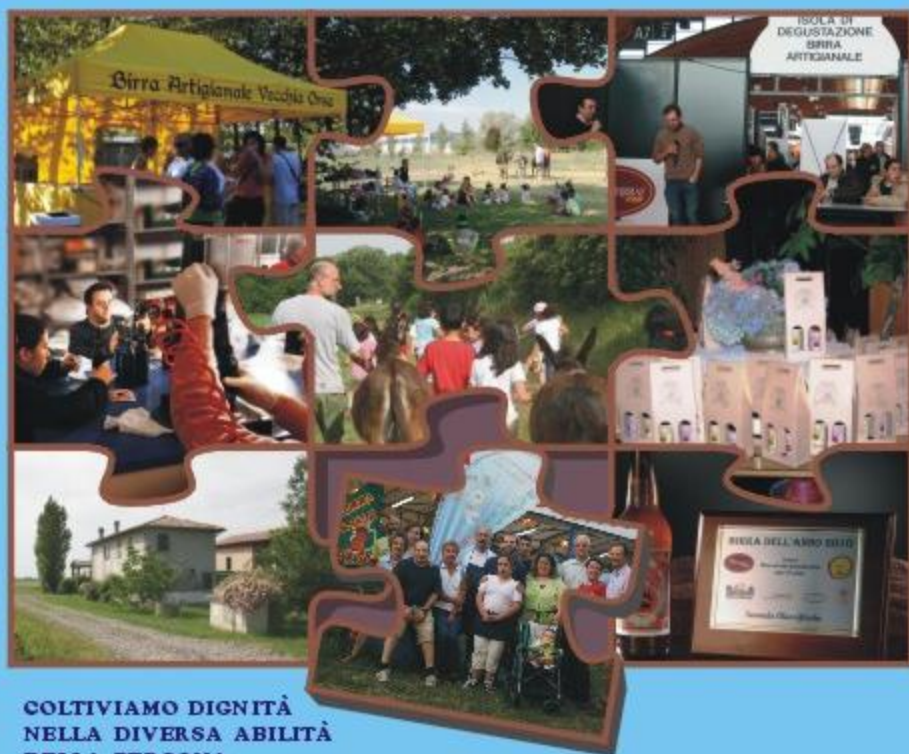
FattoriAbilità è una cooperativa sociale sensibile alle esigenze delle persone svantaggiate che si propone di creare effettive opportunità di inserimento lavorativo, sviluppando nuove formule di organizzazione del lavoro, di aiuto e sostegno, di formazione professionale.

Il riconoscimento per il lavoro fatto con cura e dedizione resta alla base del nostro pensiero e ne diventa la filosofia. Il birrifico artigianale che abbiamo realizzato è la concreta espressione del vivere il lavoro secondo questo spirito.

Potete trovare le nostre birre nello spaccio del birrifico o degustarle presso i pub, ristoranti e bar indicati nel sito.

Ci troverete anche in molte fiere e feste paesane che offrono ai nostri soci e lavoratori la percezione di normale e giusta utilità sociale, spesso negata dalla loro condizione legata all'handicap.

Il nostro sito internet www.fattoriabilita.it vi terrà informati sulle nostre iniziative e attività, comprese quelle a cui partecipiamo con i nostri asinelli!



COLTIVIAMO DIGNITÀ
NELLA DIVERSA ABILITÀ
DELLA PERSONA

FATTORIABILITÀ Società Cooperativa Sociale

Via degli Orsi 692 - 40014 Crevalcore (BO)

C. F. e P. Iva: 03047390368 IBAN: IT 57 P 02008 66695 000040519563

Tel. 051 0451003 - Cell. 339 8327210

E-mail: info@fattoriabilita.it Web: www.fattoriabilita.it



NOVITÀ!

alla
pesca



Nell'essenza della nostra birra c'è l'idea di FattoriAbilità per una società più chiara, serena e solidale; c'è il lavoro cooperativo di persone con diverse abilità che si fonde per dar vita ad un ideale.



IDE Ale
4.2 % vol. - 50 Cl.

Blanche dal corpo esile e rinfrescante ispirata alla tradizione Belga. L'agrumato della scorza d'arancia e del coriandolo è stemperato dalla dolcezza della pesca.



Weisse
5.0 % vol. - 33 c 50 Cl.

Opalescente, birra a base di frumento. Morbida in bocca e dall'amaro attenuato. L'aroma è caratterizzato dal lievito con sentori di banana e chiodi di garofano.



menzione
birre con frumento



Blonde
5.0 % vol. - 50 c 75 Cl.

Birra chiara ad alta fermentazione, con un bouquet di luppoli dalle note fruttate e floreali e un sentore di amaro al palato



2° classificata
alta fermentazione
entro i 12° plato



Saison
5.5 % vol. - 33 c 75 Cl.

Chiara, molto fresca e abbastanza secca. Caratterizzata da diverse spezie tra cui il pepe verde che creano un bouquet floreale e fruttato.



Belgian Ale
6.5 % vol. - 33 c 75 Cl.

Ambrata dal gusto deciso, pieno e fruttato. Aroma dove spicca la frutta rossa matura in equilibrio con l'etilico.



Guida alle birre d'Italia SlowFood 2010-2011



Stout
8.0 % vol. - 50 Cl.

Scura, con schiuma a cappuccino. Sono nette nell'aroma le note di cacao, caffè e liquerizia. In bocca il corpo è importante, equilibrato e con un deciso amaro.



menzione
alta fermentazione
> 16° plato

La nostra birra è prodotta con gesti semplici di una tradizione antica, utilizzando materie prime "OGM free" certificate. **Non filtrata e non pastorizzata.**

Per acquistare la nostra birra scrivi a: vecchiaorsa@fattoriabilita.it