



**Comunicato stampa**

Rheinfelden, 4 maggio 2020

## **Pane alla birra firmato Feldschlösschen, in esclusiva presso Coop**

**Per la prima volta, Coop e il birrifico Feldschlösschen lanciano congiuntamente un pane alla birra sul mercato. Il pane alla birra Feldschlösschen sarà disponibile solo per breve tempo in tutti i supermercati Coop a partire dal 5 maggio. Prodotto con pasta acida, il pane contiene per un terzo la birra Feldschlösschen Lager Senz'Alcol.**

Grazie alla collaborazione tra le panetterie Coop e i mastri birrai di Feldschlösschen, per la prima volta in assoluto il logo del castello non comparirà su una bottiglia o una lattina di birra, bensì sulla carta che avvolge il pane. L'impasto del pane alla birra firmato Feldschlösschen si compone di pasta acida a base di farina di segale e frumento e viene messo a riposare per circa 20 ore.

Successivamente si aggiungono la Feldschlösschen Lager Senz'Alcol e il malto d'orzo tostato, un connubio che conferisce al pane un forte gusto aspro unico nel suo genere. L'impasto viene attorcigliato a mano ricavandone un anello, per poi essere cotto. Il generoso tempo di riposo dell'impasto consente al pane di rimanere fresco a lungo. Il croccante risultato è ideale per accompagnare grigliate, birra o sandwich nonché per la colazione, così da iniziare la giornata con la grinta giusta.

Il pane alla birra Feldschlösschen da 400 grammi sarà disponibile per la vendita a partire dal 5 maggio in tutti i supermercati nazionali Coop.

### **Il pane e la birra condividono una storia comune**

Secondo una leggenda, la birra deve la propria nascita al pane. Circa 7000 anni a. C. le popolazioni del Medio Oriente iniziarono a coltivare cereali e a fare il pane. La leggenda narra che un pezzetto di pane si sia inumidito per errore, rimanendo troppo a lungo al sole e attivando quindi la coltura del lievito e il processo di fermentazione. Il risultato fu una sorta di poltiglia dall'effetto leggermente inebriante. Quest'antenata della birra trovò ampio apprezzamento, al punto che moltissime altre culture iniziarono a produrla e svilupparla ulteriormente. Solamente con l'avvento del nono secolo il luppolo si affermò quale ingrediente principale oltre all'acqua, al malto e al lievito.

**Materiale fotografico:** [media.pr.keystone-sda.ch/Feldschloesschen/Produkte+Marken/Feldschloesschen/Bierbrot](https://media.pr.keystone-sda.ch/Feldschloesschen/Produkte+Marken/Feldschloesschen/Bierbrot)

---

**In caso di domande rivolgersi a:**

Gaby Gerber, responsabile comunicazione aziendale Feldschlösschen

Tel. 058 123 45 47 / [gaby.gerber@fgg.ch](mailto:gaby.gerber@fgg.ch)

Questo comunicato stampa è consultabile in formato elettronico al sito [www.feldschloesschen.swiss](http://www.feldschloesschen.swiss)

**L'azienda Feldschlösschen**

Feldschlösschen ha sede a Rheinfelden AG ed è il birrifico leader e il più grande rivenditore di bevande del mercato svizzero. La società è attiva dal 1876 e occupa 1200 collaboratori in 21 sedi in tutta la Svizzera. Feldschlösschen, grazie a un assortimento di più di 40 birre proprie di marca svizzera e un ampio portafoglio che spazia dall'acqua minerale, alle bevande analcoliche e al vino, rifornisce 25 000 clienti del settore gastronomico, del commercio al dettaglio e delle bevande. Il successo di Feldschlösschen si fonda sui valori del marchio fortemente radicati: pioniere, maestro, partner. Essi costituiscono la base costante su cui agisce Feldschlösschen quale leader nel settore. <https://feldschloesschen.swiss/it/>

