



BIRRE SENZA GLUTINE: una storia di successo

Circa una ventina di anni fa Mr. **Green**, un dinamico “gentleman” inglese di 50 anni, scoprì di essere intollerante al glutine. Per un inglese appassionato bevitore di birra, questa scoperta fu un vero e proprio dramma. Tra l’altro, a quell’epoca, le birre senza glutine erano una rarità. Mr. Green non si arrese e con grande tenacia pensò di sviluppare e di produrre una birra senza glutine capace di soddisfare le esigenze del suo palato. Iniziò una lunga e accurata ricerca, in Inghilterra e in Belgio, due paesi con una grande tradizione birraria, per individuare un’azienda in grado di realizzare il suo progetto. Nasce così la collaborazione con il birrificio *De Proefbrouwereij* in Belgio e il grande successo della birra GREEN’S senza glutine.

La particolarità della birra GREEN’S è che, pur essendo prodotta con malto d’orzo (e non con surrogati), grazie all’utilizzo delle tecnologie più avanzate presenti nel birrificio belga, è in grado di garantire un contenuto di glutine inferiore a 6 parti per milione (normalmente viene ritenuto adatto ai Celiaci un prodotto con contenuto inferiore a 20 p.p.m.).

Inoltre, la GREEN’S è l’unica azienda birraria al mondo specializzata esclusivamente nella produzione di birre senza glutine e conseguentemente l’unica che può permettersi di offrire al consumatore un’intera gamma di birre per Celiaci: bionde, brune e scure.

Recentemente le birre GREEN’S sono state premiate per gusto e varietà di aromi al “Gluten Free Beer Festival” di Chesterfield (UK): un riconoscimento che testimonia non solo l’attenzione prestata al problema Celiachia, ma soprattutto una birra di alta qualità che può essere consumata da tutti gli amanti di questa bevanda storica, adatta a tutto pasto, rinfrescante e bevanda.



GREEN’S birra per Celiaci (e non solo!)

Distribuita in Italia da **SQUILLARI** (Genova)

Per ulteriori informazioni marketing@enotecasquillari.it