



ARTIGIANALE
ITALIANA
VERA





La nostra birra nasce qui, a Gualdo Tadino, tra le colline ombre osannate da Dante, dove l'acqua purissima scende dalle montagne e arriva dritta ai nostri campi ad alimentare la terra, a dissetare gli alberi, a confondersi con l'atmosfera, a donare vita. Gualdo Tadino è la città fatta "a cuore" per la forma pulsante delle sue antiche mura ormai scomparse che hanno visto susseguirsi storie di cultura, di maestri artigiani e di gesta eroiche. Qui inizia anche la nostra storia...

L'orzo della Birra Flea affonda le sue radici in una storia che viene da lontano. Proprio a Gualdo Tadino, dalle parti della Rocca Flea, si trovò a passare intorno al 1242, negli anni dell'opposizione al papato, l'Imperatore Federico II e vi trovò la fedele città ghibellina di Gualdo prostrata dopo il terribile incendio che ne aveva distrutto il precedente abitato. Commosso dalle sorti della città alleata, il Sovrano volle dare un segno della sua munificenza dotandola di una cinta muraria difensiva e restaurando la Rocca, ponendo con le proprie mani la prima pietra. E inoltre "cavalcando in giro per il territorio, seminò con le sue mani frumento, orzo, spelta, fave, miglio e altre essenze, chiedendo a Dio onnipotente che facesse crescere il castello e moltiplicare la sua popolazione e si degnasse di assicurare loro cibo ed ogni bene e sicurezza come impegno eterno". (Chronicon) **Dalle rinomate acque di Gualdo Tadino, dai semi gettati secoli fa dall'Imperatore Federico II, nasce oggi la Birra Artigianale Flea.** E poi dalla passione di Matteo e Maria Cristina per le storie fantastiche di eroi, dame e streghe che in Umbria si raccontano sono nati i nomi delle loro birre: Isabella, Adelaide, Bianca Lancia, Margherita, Costanza, Anais, Federico II, Federico II Extra, Bastola, Violante e Jolanda.

This is where our beer is born: in Gualdo Tadino, among the well-known Umbrian hills celebrated by Dante Alighieri. Here the pure water descends from the mountains heading straight to our fields to feed the ground, to quench the trees' thirst, to blend into the atmosphere and to give life. Gualdo Tadino is the "heart-shaped" city because of the shape of its ancient walls which have disappeared after experiencing a succession of stories of culture, master craftsmen and heroic deeds. Even our story begins here...

Our barley has its roots in a very ancient story. Emperor Frederick II visited Gualdo Tadino around 1242, during his dispute with the Papacy, when he found the loyal Ghibelline town of Gualdo destroyed after a terrible fire. Touched by the fate of the allied town, the Emperor showed his generosity by building new city walls. He personally laid the first stone of the renovated "Flea Castel". Furthermore, "he rode his horse around this land, and sowed with his own hands wheat, barley, spelt, broad beans, millet and other oils; he asked the Almighty to help the Castle grow and the people multiply, and to ensure them food and an everlasting safety". (Chronicon) Nowadays, Birra Artigianale Flea originates from the well-known waters of Gualdo Tadino and the seeds sown by Emperor Frederick II many centuries ago. Moreover, Matteo and Maria Cristina have a strong passion for local stories about heroes, ladies and witches, and decided to name beers after these people: Isabella, Adelaide, Bianca Lancia, Margherita, Costanza, Anais, Federico II, Federico II Extra, Bastola Violante and Jolanda.

GUALDO TADINO CULLA, ISPIRAZIONE E RISORSA

Gualdo Tadino. Cradle, inspiration and resource



u**♥**bria
Cuore verde d'Italia

DIFENDIAMO LA FILIERA CORTA AGROALIMENTARE

We defend the short food supply chain



Il progetto di produrre birra artigianale di alta qualità prende vita nell'anno 2013 ed in pochi anni diventa una concreta realtà in cui la tradizione incontra la modernità: la genuinità delle materie prime unita ai più alti standard di innovazione produttiva. I malti utilizzati derivano da orzi coltivati unicamente dall'azienda agricola di famiglia permettendo al birrifico Flea di legare tutta la sua produzione ad una caratteristica peculiare importante e trasparente: **la filiera corta agroalimentare** partendo appunto dall'orzo fino ad arrivare all'acqua, bene puro e prezioso che sgorga naturalmente dalle fonti che rendono nota Gualdo Tadino in tutto il mondo. Per la produzione di tutte le varie tipologie di birra viene utilizzato malto d'orzo e di frumento, senza alcun processo di filtrazione e pastorizzazione. Le birre sono rifermentate in bottiglia con lo scopo di preservare al massimo le loro caratteristiche organolettiche originali, senza aggiunta di conservanti e additivi chimici. Le altre materie prime, vengono acquistate esclusivamente da fornitori selezionati.

/ The project of producing high quality craft beer came to life in 2013. In a few years it has become a concrete reality where tradition meets modernity; the genuineness of raw materials together with the highest standards of innovative production. Malts come from the barley exclusively cultivated by the family farm allowing Flea brewery to connect all its production to an important and transparent peculiar characteristic: the short food supply chain. It starts from the barley up to the pure and precious water flowing from the worldwide known springs of Gualdo Tadino. In the production of every type of beer we use barley and wheat malts without any process of filtration and pasteurization. Fermentation proceeds in the bottle in order to preserve the original organoleptic characteristics, without adding any preservatives and chemical additives. The other raw materials are purchased exclusively from selected suppliers.





birra chiara

ISABELLA
GLUTEN FREE
PAG. 10



birra chiara

ADELAIDE
APA
PAG. 12



birra chiara

BIANCA LANCIA
BLANCHE
PAG. 14



birra chiara

MARGHERITA
WEISS
PAG. 16



birra ambrata

BASTOLA
IMPERIAL RED ALE
PAG. 26



birra chiara

VIOLANTE
BELGIAN STRONG
PAG. 28



birra ambrata

JOLANDA
BLACK IPA
PAG. 30



birra ambrata stagionale

NOËL
AMBER ALE
PAG. 32



birra chiara

COSTANZA
BLONDE ALE
PAG. 18



birra chiara

FEDERICO II
GOLDEN ALE
PAG. 20



birra ambrata

ANAIS
SMOKED BEER
PAG. 22



birra ambrata

FEDERICO II EXTRA
IPA
PAG. 24



big bang beer

ALBA
BLONDE ALE
PAG. 36



big bang beer

CREPUSCOLO
IPA
PAG. 38



big bang beer

SUPERNOVA
IMPERIAL RED ALE
PAG. 40



big bang beer

LUNA
APA
PAG. 42

LE BIRRE *the flea beers*

UNIVERSO FLEA PAG. 44
UN BIRRIFICIO "GREEN" PAG. 46

RICETTE / RECIPES PAG. 48

DOVE PUOI TROVARCI PAG. 56
CONTATTI PAG. 58

Figlia del re d'Inghilterra Giovanni Senzaterra, che la letteratura ricorda come acerrimo nemico di Robin Hood, Isabella andò in sposa a Federico II nel 1235, dopo la morte della sua seconda moglie...

/ She was the daughter of King John Lackland of England, the King recalled by literature as the arch enemy of Robin Hood. Isabella married Frederik II in 1235, after the death of his second wife...

ISABELLA GLUTEN FREE



modella: Maria Colaiacono



PREMI / AWARDS:

Gluten Free Awards 2018
International Beer Challenge 2019
World Beer Awards 2021 - 2° Class.
World Beer Awards 2023 - 2° Class.
London Beer Competition 2024 - Silver



Birra dal colore giallo paglierino, **senza glutine***, prodotta con malto d'orzo e di frumento, dal gusto secco, fruttato, amaro ben bilanciato e persistente, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. / Pure malt ale, gluten free*, brewed with both barley and wheat malts. Isabella has a fresh taste, it is slightly fruity and bitter, with a thick, creamy and adherent head. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO e di FRUMENTO / BARLEY and WHEAT malt
luppoli / hops
lieviti / yeasts

FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchiere Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Il profumo fruttato e la delicatezza al palato di Isabella si sposano perfettamente con insalate ed antipasti leggeri. È degna sostituta, durante l'happy hour, del prosecco. / The fruity aroma and the delicacy of Isabella's taste perfectly match with salads and appetizers. Isabella is a worthy substitute of prosecco and an excellent choice as an aperitif.

La Ricetta di Flea con Isabella a pag. 51

Turn to page 51 to read the recipe with Isabella beer

*Birra con contenuto di glutine inferiore a 20ppm, specificatamente formulata per persone intolleranti al glutine (Reg. UE 828/2014). / Beer with gluten content below 20ppm, specifically formulated for gluten intolerant people (Reg. UE 828/2014).

PLATO: 11,0 °P

ALC. 4,9% VOL.

IBU: 20

TEMP. 4/6°C

COL: 4 EBC



+INFO
&SHOP:





PREMI / AWARDS:

Bellavita London 2018 - 2 Stelle
Singapore Awards 2019 - 1° Class.
International Beer Challenge 2019



Birra dal colore giallo chiaro puro malto, dal gusto fresco, marcatamente amara, caratterizzata da ottima bevibilità, molto profumata e con sentori di agrumi e fieno fresco dati da luppoli americani, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. / Pure malt ale with a fresh taste, pronouncedly bitter. Adelaide is characterized by an excellent drinkability, it is very scented with hints of citrus and fresh hay given by american hops: its head is thick, creamy and adherent. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO / BARLEY malt
luppoli / hops
lieviti / yeasts

FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere

PLATO: 11,0 °P

ALC. 4,9% VOL.

IBU: 50

TEMP. 6/8°C

COL: 5 EBC



**+INFO
&SHOP:**



ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Grazie alla gradazione alcolica non elevata e alla particolarità dei luppoli americani, Adelaide si abbina egregiamente con arrostiti, american ribs, buffalo wings, hamburger e patatine. L'animo amaro si sposa perfettamente anche con insalate ricche, in particolare con quelle a base di carne bianca. / Thanks to its moderate alcohol content and its distinctiveness given by the use of American hops, Adelaide well combines with roasts, American ribs, buffalo wings, burgers and chips. The bitter spirit of this beer perfectly matches also with rich salads, especially those made of white meat.

La Ricetta di Flea con Adelaide a pag. 49

Turn to page 49 to read the recipe with Adelaide beer



modella: Pamela Pucci

ADELAIDE APA

Tempra tedesca ereditata dalla dinastia paterna e fascino italiano, respirato nelle valli umbre tra Assisi e Spoleto, dove suo padre Corrado visse e governò, Adelaide fu la prima amante di Federico II, conosciuta al tempo del matrimonio con Costanza d'Aragona...

/ Adelaide was a mix of German hardening inherited from her paternal dynasty and Italian charm, nurtured in the Umbrian valleys between Assisi and Spoleto, where her father Conrad lived and ruled. Adelaide was the first mistress of Frederick II, known at the time of his marriage with Constance of Aragon...



modella. Vanessa Bianconi



PREMI / AWARDS:

China Beer Awards 2016 - 3° Class.
Birra dell'Anno 2016 Ass. Unionbirrai
Cerevisia 2017 - 1° Class. Birra Frumento
The Wine Hunter 2017
The Wine Hunter 2018 - Class. Gold
Int. Craft Beer Awards 2018 - 2° Class.
Bellavita London 2018 - 3 Stelle
Singapore Awards 2019 - 2° Class.
World Beer Awards 2020

Erede della prestigiosa aristocrazia piemontese, Bianca Lancia fu, tra le quattro mogli di Federico II, quella che, secondo la tradizione, il Sovrano amò di più. La relazione tra i due fu segreta e tormentata, ma tanto profonda e appassionata da essere l'unica – almeno stando alle cronache e alle leggende popolari – a durare lungo tutta la vita dell'Imperatore...

/ Bianca Lancia, an Italian noblewoman from Piedmont, was one of the four wives of Emperor Frederick II and probably the one he loved the most. They maintained a long-lasting secret relationship and according to some historians Bianca Lancia was the only true love of his life...

BIANCA LANCIA BLANCHE

Singapore Awards 2020
World Beer Awards 2021
Singapore Awards 2022
London Beer Comp. 2022 - 2° Class. World
Beer Awards 2022 - Design Gold
European Beer Challenge 2023 - Gold



Birra chiara dal colore giallo paglierino velato, prodotta con malto d'orzo e malto di frumento, dal gusto fresco, leggermente acidula, molto fruttata e poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. / Pure malt ale, brewed with both barley and wheat malts. Bianca Lancia has a fresh taste, low bitterness and it is slightly acid, very fruity and slightly bitter, with a thick, creamy and adherent head. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO e di FRUMENTO / BARLEY and WHEAT malt
luppoli / hops
lieviti / yeasts
coriandolo / coriander
bucce di arancia amara / bitter orange peels

FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
150CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL
4X150CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Il gusto fresco e le note leggermente acidule di Bianca Lancia accompagnano in maniera equilibrata pietanze a base di pesce e primi piatti con condimenti leggeri. Ottima se abbinata a carni bianche, salumi, formaggi freschi e stagionati. Da provare negli aperitivi. / The fresh taste and the slightly acidic notes of Bianca Lancia pair in a balanced way with both seafood dishes and light sauce pasta. Bianca Lancia makes an excellent combination with white meats, cured meats, fresh, seasoned cheeses and also as an aperitif.

La Ricetta di Flea con Bianca Lancia a pag. 55

/ Turn to page 55 to read the recipe with Bianca Lancia beer

PLATO: 12,5 °P

ALC. 5,0% VOL.

IBU: 15

TEMP. 6/8°C

COL: 4 EBC



**+INFO
&SHOP:**





PREMI / AWARDS:

The WineHunter 2017 -
Prodotto di Eccellenza



Birra dal colore dorato chiaro, prodotta con malto d'orzo e di frumento, dal retrogusto fresco, pulito e rotondo, poco luppolata con aroma di luppolo assente, caratterizzata da un leggero taglio acidulo appena persistente, schiuma compatta, cremosa, aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. / Light golden-colored beer, brewed with both barley and wheat malt, with a fresh, clean and well-rounded aftertaste, slightly hoppy with no hop aroma, characterized by a slightly persistent sour taste, with a thick, creamy and adherent head. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO e di FRUMENTO / BARLEY and WHEAT malt
luppoli / hops
lieviti / yeasts

FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Le note eleganti di Margherita si impreziosiscono se abbinata a carni tendenzialmente grasse come porchetta, würstel e salumi stagionati. Si esalta con i formaggi erborinati e soprattutto con la pizza. / Margherita's elegant notes are exalted in pairings with rich meats like pork, sausages and salami. Blue cheeses and especially pizza enhance its taste in the best way.

PLATO: 12,3 °P

ALC. 5,2% VOL.

IBU: 15

TEMP. 6/8°C

COL: 4 EBC



**+INFO
&SHOP:**



MARGHERITA WEISS

Doveva essere un maschio. Ne era sicuro Federico II al momento del concepimento, e perchè ciò avvenisse aveva seguito scrupolosamente i consigli degli astrologi. Invece la bambina nata dal matrimonio con Isabella d'Inghilterra era appunto una femmina, l'unica tra i figli legittimi dell'Imperatore...

/ She had to be a boy: Emperor Frederik II was sure about this since the very moment of Margaret's conception because, for this purpose, he scrupulously followed the instruction the astrologists gave him. At this purpose furthermore Margaret was the only legitimate daughter born from the union between Frederik II and Isabella of England...





modella: Catia Pecci

COSTANZA BLONDE ALE

Costanza D'Altavilla fu madre dell'Imperatore Federico II di Svevia. Costanza appare a Dante nel cielo della Luna e il Sommo Poeta ne evoca l'immagine regale e ne sottolinea la risolutezza nella scena politica non meno che la fine morale, ricordante che "non fu dal ver del cor già mai disciolta"...

/ Frederick II's mother, Constance of Hauteville, was celebrated by Dante as "the great Costanza, who from the Swabians' second gust engendered the one who was their third and final power"...



PREMI / AWARDS:

China Beer Awards 2016 - 3° Class.
Singapore Awards 2020
Cerevisia 2023 - 2° Class.



Birra dal colore giallo chiaro, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto fresco, leggermente fruttata, poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. / Pure malt ale, brewed with 100% barley malt. Costanza has a fresh taste, is slightly fruity and bitter, with a thick, creamy and adherent head. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO / BARLEY malt
luppoli / hops
lieviti / yeasts

FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
150CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL
4X150CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Costanza esprime al massimo tutto il suo carattere in tavola abbinata a pesce fritto, pollo arrosto, formaggio caprino, salumi non troppo grassi e verdure grigliate. / Costanza's flavor is exalted when combined with fried fish, roast chicken, goat cheese, not too rich salami and grilled vegetables.

La Ricetta di Flea con Costanza a pag. 53

/ Turn to page 53 to read the recipe with Costanza beer

PLATO: 12,5 °P

ALC. 5,2% VOL.

IBU: 25

TEMP. 6/8°C

COL: 5 EBC



+INFO
&SHOP:





Birra dal colore giallo intenso, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto fresco, tendenzialmente amara e con retrogusto erbaceo dato dall'utilizzo di luppoli selezionati, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. / Pure malt ale, brewed with 100% barley malt. Federico II has a fresh taste, it is rather bitter and has a herbaceous aftertaste due to the use of selected hops. Its head is thick, creamy and adherent. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO / BARLEY malt
luppoli / hops
lieviti / yeasts

FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
150CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL
4X150CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Ideale per rinfrescarsi, ottima con salumi, costolette arrosto, agnello alla griglia e formaggi erborinati. Federico II è una birra a tutto pasto, che esalta il suo retrogusto erbaceo sia con primi delicati che forti, con secondi a base di carni bianche e pesce. / Federico II is a very refreshing beer, excellent with cured meats, roast ribs, grilled lamb and blue cheeses. Federico II is a full-meal beer, which enhances its herbaceous aftertaste with both delicate and strong main courses but also with white meats and seafood.

PLATO: 14,5 °P

ALC. 5,9% VOL.

IBU: 40

TEMP. 6/8°C

COL: 7 EBC



**+INFO
&SHOP:**



FEDERICO II GOLDEN ALE

Fu uno tra i personaggi più importanti dell'età medievale, tra i pochi a segnare il corso dell'intera storia europea. Re di Sicilia, di Germania, di Gerusalemme e Imperatore del Sacro Romano Impero, Federico fu inoltre protettore di poeti e artisti, lui stesso filosofo, letterato e fondatore della scuola poetica che diede avvio alla nostra letteratura...

/ He is considered to be the first modern ruler and one of the most important figures of the Middle Ages. He was King of Sicily, King of Germany, King of Jerusalem and an Emperor of the Holy Roman Empire; furthermore, he patronized artists and poets and was himself an intellectual and a philosopher. He played a significant role in promoting literature through the Sicilian School of poetry...



modello: Mauro Cardinali



modella: Alessia Anderlini



PREMI / AWARDS:

Singapore Awards 2019
World Beer Awards 2020
Singapore Awards 2020
World Beer Awards 2021
Singapore Awards 2022

Vengono in mente fragranze e inebrianti profumi d'Oriente, pendenti d'oro, grani d'argento e nastri di porpora, esotiche essenze di mirra e d'incenso, frutti di cedro e piante di mandragola, al solo pronunciare il nome Anais. Questo dovette pensare il giovane Federico non appena vide la cugina della sua nuova moglie...

/ The mere mention of the name "Anais" reminds fragrances and inebriating scents of the Orient, gold pendants, silver grains and ribbons of purple, exotic essences of myrrh and incense, cedar fruits and mandrake plants. That is what the young Frederick II might have thought the very moment he met the cousin of her new wife...

ANAIS SMOKED

London Beer Competition 2022 - 2° Class.
World Beer Awards 2022 - Design Gold
London Beer Competition 2024 - Bronze



Birra ambrata puro malto prodotta con malto d'orzo al 100%, profilo aromatico importante, note affumicate, dal gusto intenso, secca, leggermente amara e con retrogusto caramello e nocciola dato dall'utilizzo di malti speciali, schiuma compatta, cremosa ed aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. / Pure malt ale, brewed with 100% barley malt. Anais has an important aromatic profile, smoked notes, intense taste, dry, slightly bitter and with a caramel and hazelnut aftertaste due to the use of special malts. Its head is compact, creamy and adherent. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO / BARLEY malt
luppoli / hops
lieviti / yeasts

FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchiere Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere

PLATO: 16,5 °P

ALC. 6,4% VOL.

IBU: 28

TEMP. 8/10°C

COL: 17 EBC



**+INFO
&SHOP:**



ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Anais si abbina perfettamente a formaggi stagionati o comunque intensi e pungenti, pesce affumicato e, come tradizione tedesca insegna, ottimo l'abbinamento con lo stinco di maiale. / The ideal food pairing for the smoked beer Anais is with seasoned, intense and pungent cheeses, smoked fish and, as the German tradition enlightens, a smoked beer pairs well with pork shank.



PREMI / AWARDS:

China Beer Awards 2016 - 3° Class.
Cerevisia 2017 - 1° Class Alta Ferm.
Bellavita 2019 - 2 Stelle Bellavita
London Beer Competition 2022 - 2° Class.
London Beer Competition 2024 - Silver



Birra dal colore ramato, doppio malto, prodotta con malto d'orzo al 100%, marcatamente amara, con note aromatiche e retrogusto erbaceo dato dall'utilizzo di luppoli selezionati e "dry hopping", schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. / Pure malt ale, brewed with 100% barley malt. Federico II Extra has a defined bitterness and a herbaceous aftertaste due to the use of selected hops and dry hopping. Its head is thick, creamy and adherent. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO / BARLEY malt
luppoli / hops
lieviti / yeasts

FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

L'amaro e le note aromatiche della Federico II Extra si fondono in un piacevole contrasto di sapori se accompagnata da carni grigliate, frutta secca e formaggi stagionati che ne esaltano egregiamente la sua anima decisa. Si rivela un abbinamento ideale con i piatti più dolci quali cheesecake, crème brûlée o torte di carote. / The bitterness and the aromatic notes of Federico II Extra blend together in a lovely contrast of flavours if accompanied by grilled meats, dried fruit and seasoned cheeses. They will enhance its decisive soul. Federico II Extra proves to be an ideal pairing with desserts such as cheesecake, crème brûlée or carrot cake.

La Ricetta di Flea con Federico II Extra a pag. 52

/ Turn to page 52 to read the recipe with Federico II Extra beer

PLATO: 16,5 °P

ALC. 6,6% VOL.

IBU: 50

TEMP. 6/8°C

COL: 24 EBC



**+INFO
&SHOP:**



FEDERICO II EXTRA IPA

Lo "Stupor Mundi", "il primo uomo moderno assiso al trono" ed il "precursore del Rinascimento". Federico II fu tutto questo e molto altro ancora. Il suo destino fu costantemente intrecciato con quello della penisola italiana, e con quello della fedele città ghibellina di Gualdo Tadino in particolare, la cui devozione il Sovrano volle assicurarsi, garantendone un nuovo tessuto urbano e plasmandone la storia per i secoli a venire.

/ Emperor Frederick II has been called "Stupor Mundi" ("the wonder of the world") "a forerunner of the Renaissance" by a contemporary chronicler. His fate was constantly linked with that of the Italian peninsula and especially with that of the loyal Ghibelline town of Gualdo Tadino. Frederick II gave to the town a new urban pattern and shaped its history for centuries to come.



modello: Mauro Cardinali



modella: Natascia Catani

BASTOLA IMPERIAL RED ALE

La Bastola è il personaggio attorno al quale si sono sedimentate nel corso dei secoli tutte le leggende, le tradizioni ed il folclore della città di Gualdo Tadino. Le cronache medievali locali la ritengono infatti responsabile dell'incendio che distrusse la città nel XIII secolo e dalle cui ceneri rinaque la città odierna, grazie alla benevola opera urbanistica di Federico II...

/ Several legends and traditions related to the town of Gualdo Tadino are linked to a woman known as "Bastola". According to many medieval chronicles, she was the person responsible for the fire that destroyed the town in the thirteenth century; Gualdo was then rebuilt thanks to Frederick II's urban plan...



PREMI / AWARDS:

China Beer Awards 2016 - 2° Class.
The WineHunter 2017 -
Prodotto di Eccellenza
World Beer Awards 2022 - Design Gold



Birra dal colore ambrato scuro tendente al rosso, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto intenso, secco, leggermente amaro e con retrogusto caramello e nocciola dato dall'utilizzo di malti speciali, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. / Pure malt amber ale, brewed with 100% barley malt. Bastola is a dry beer with an intense taste and a slight bitterness, furthermore it has an aftertaste of caramel and hazelnut due to the use of special malts. Its head is thick, creamy and adherent. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO / BARLEY malt
luppoli / hops
lieviti / yeasts
zucchero di canna / sugar cane

FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
150CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL
4X150CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchiere Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Il gusto secco e leggermente amaro di Bastola accompagna egregiamente primi importanti, ricchi di sapore, secondi a base di carne rossa, anche selvaggina. Si accosta benissimo a dessert a base di cioccolato. / The dry and slightly bitter taste of Bastola matches with tasty pasta and risotto dishes, red and game meat. Bastola is also a good match for chocolate desserts.

La Ricetta di Flea con Bastola a pag. 54

/ Turn to page 54 to read the recipe with Bastola beer

PLATO: 16,5 °P

ALC. 6,9% VOL.

IBU: 25

TEMP. 10/12°C

COL: 23 EBC



**+INFO
&SHOP:**





PREMI / AWARDS:

The WineHunter 2017
The WineHunter 2018 -
Prodotto di Eccellenza
Bellavita London 2018 - 3 Stelle
World Beer Awards 2023



Birra dal colore giallo intenso, puro malto, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto intenso, tendenzialmente amara e con retrogusto caramellato, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. / Pure malt ale, brewed with 100% barley malt. Violante has a an intense taste and a slight bitterness, furthermore it has an aftertaste of caramel. Its head is thick, creamy and adherent. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO / BARLEY malt
FRUMENTO / WHEAT
luppoli / hops
lieviti / yeasts
zucchero candito / sugar candy

FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchiere Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Violante dà il meglio di sé in tavola con primi dal sapore deciso e secondi a base di carni rosse, soprattutto con la selvaggina. Le note amare e la corposità intensa la esaltano anche con funghi, stinco di maiale e formaggi rustici. / Violante is best with risotto, pasta of a distinctive flavour and game meat. The bitter notes and fullness of this beer are also exalted with mushrooms, pork knuckle and rustic cheeses.

La Ricetta di Flea con Violante a pag. 50

/ Turn to page 50 to read the recipe with Violante beer

PLATO: 17,5 °P

ALC. 8,0% VOL.

IBU: 30

TEMP. 8/10°C

COL: 8 EBC



**+INFO
&SHOP:**



Se Bianca Lancia fu, tra le donne di Federico II, quella che l'Imperatore amò di più, la loro figlia Violante fu di certo quella più devota al padre, erede della gentilezza e del carattere premuroso che furono elementi distintivi della madre...

/ If Bianca Lancia was Frederik II's most beloved wife, their daughter Violante was, for sure, the most devoted daughter to her father. She inherited her mother's kindness and attentiveness...

VIOLANTE BELGIAN STRONG ALE



modella: Alessandra Abbati



modella. Camilla Giovagnoli

JOLANDA BLACK IPA

Jolanda di Brienne fu l'unica erede del re di Gerusalemme, nonché imperatore latino di Costantinopoli, Giovanni di Brienne. Regina di Gerusalemme dalle origini siriane, sposò Federico II nel 1225 come seconda consorte: il loro matrimonio garantì all'imperatore un titolo onorifico prestigioso e consentì un'importante alleanza in Oriente, in vista delle future crociate. Donna nobile e di cultura, si narra delle fastose cerimonie in occasione del matrimonio tra i due, simbolo della liberazione della Terra Santa.

/ Jolanda of Brienne was the sole heiress of the King of Jerusalem and Latin Emperor of Constantinople, John of Brienne. Queen of Jerusalem with Syrian origins, she married Federico II in 1225 as second wife: their marriage granted the emperor a prestigious honorary title and enabled an important alliance in the East, in view of the future Crusades. A noble and cultured woman, stories are told of the sumptuous ceremonies on the occasion of the marriage between the two, symbolising the liberation of the Holy Land.

#diōci
2013 - 2023



Birra scura dalla schiuma fine e persistente color nocciola chiaro. Al naso la luppolatura a freddo le dona freschezza, le componenti resinose e agrumate del luppolo si fondono con il profumo del malto tostato. In bocca l'amaro è evidente e ben armonizzato con il gusto di cacao e caramello donato dal malto.
/ Dark beer with a fine, persistent light hazelnut-coloured head. On the nose, the cold hopping gives it freshness, the resinous and citrus components of the hops blend perfectly with the aroma of roasted malt. In the mouth, the bitterness is evident and well balanced with the cocoa and caramel taste given by the malt.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO / BARLEY malt
avena / oats
luppoli / hops
lieviti / yeasts

FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchiere Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere

PLATO: 16,5 °P

ALC. 6,0% VOL.

IBU: 50

TEMP. 6/8°C

COL: 55 EBC



+INFO
&SHOP:



ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Il profilo ricco e amaro di Jolanda esalta perfettamente la dolcezza della carne grigliata e si unisce in modo armonioso al carattere tostato della Black IPA. Anche i formaggi stagionati sono un'ottima scelta. Il cheddar, il gouda o il parmigiano reggiano, con il loro sapore intenso e complesso, si sposano magnificamente con la Black IPA.
/ The rich and bitter profile of Jolanda perfectly enhances the sweetness of the grilled meat and combines harmoniously with the toasted character of the Black IPA. Mature cheeses are also an excellent choice. Cheddar, Gouda or Parmigiano Reggiano, with their intense and complex flavor, go beautifully with Black IPA.



Esclusiva di Natale
Christmas Limited Edition

NOËL AMBER ALE

LA NOSTRA BIRRA STAGIONALE / OUR SEASONAL BEER

Flea Noël per noi non è solo birra, è un messaggio che lanciamo ogni fine anno, che sia di festa, di brio o semplicemente un momento conviviale. Birra Noël vuole arrivare ai cuori di tutti con una ricercata semplicità dal gusto speziato ed artigianale. / Flea Noël is not just a beer for us, it is a message that we launch every end of the year. It is about celebration, liveliness or simply a convivial moment. Flea Noël wants to speak to the hearts of people with its refined simplicity and a spicy artisan taste.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO e di FRUMENTO / BARLEY and WHEAT malt
luppoli / hops
lieviti / yeasts
zucchero di canna / sugar cane
bucce di arancia dolce / sweet orange peels
cannella / cinnamon
cardamomo / cardamom
pepe nero / black pepper



PREMI / AWARDS:

Birra dell'Anno 2016

FORMATI / SIZES:

75CL
150CL

CARTONI / BOXES:

6X75CL
4X150CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchiere Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

1X75CL+Astuccio
1X150CL+Astuccio
1X75CL+2Sestriere

PLATO: 17,5 °P
ALC. 7,5% VOL.
IBU: 25
TEMP. 10/12°C
COL: 35 EBC



ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Noël è una birra da brindisi e da ultima bevuta della serata. I sentori e gli aromi piacevolmente speziati la accompagnano perfettamente a formaggi ben stagionati, arrostiti e cacciagione, salumi appena tagliati e primi dal sapore deciso. La buccia di arancia dolce in cottura fa sì che si esalti con tutti i dolci natalizi, specie al cioccolato, anche con il torrone.

/ Noël is a beer to make a toast or to last your night out. Its pleasantly spicy scents and aromas perfectly pair with well-seasoned cheeses, roasts and game meat, cured meats and first dishes with a strong flavor. Thanks to the sweet orange peel it goes well with all the Christmas sweets, especially chocolate and even nougat.

NOËL COLLECTION



2014-2016

2017

2018

2019

2020

2021

2022

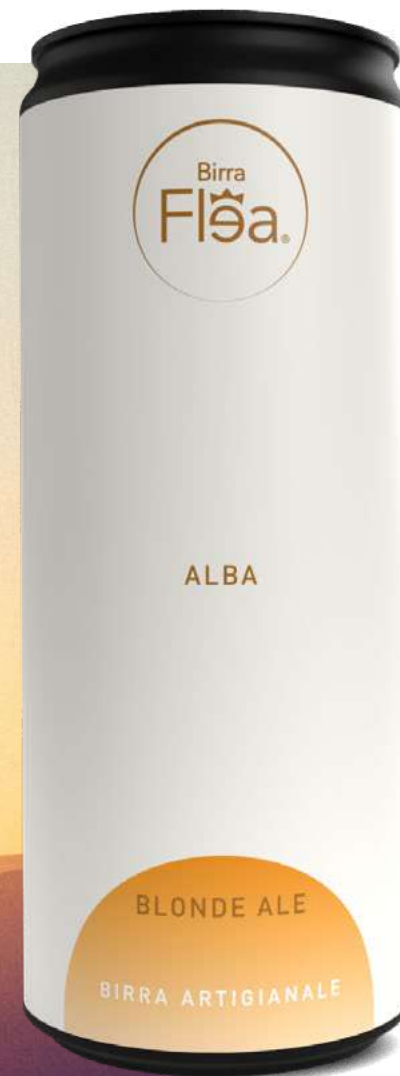
2023

L'Universo è totalità, materia, spazio, tempo. È ciò che ci ricorda che esistiamo e, per quanto piccoli al suo cospetto, siamo parte di esso e dei suoi progetti. Universo è ciò che è stato creato e ciò che deve ancora esserlo. È energia che si espande in un continuo divenire. È infinito pensiero e desiderio di conoscenza del nostro essere vita passata, presente e futura...

/ Universe is wholeness, substance, space, time. It is what reminds us that we exist and nevertheless how small we are in it. We are part of it and its projects. Universe is what has been created and what has to be created yet. It is energy that expands in a continuous becoming. It is an infinite thought and desire of knowledge of our past, present and future life...

BIG BANG BEER

ALBA BLONDE ALE



Birra dal colore giallo chiaro, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto fresco, leggermente fruttata, poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in lattina. / Pure malt ale, brewed with 100% barley malt. Alba has a fresh taste, is slightly fruity and bitter, with a thick, creamy and adherent head. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the can.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO / BARLEY malt
luppoli / hops
lieviti / yeasts

FORMATI / SIZES:

33CL

CARTONI / BOXES:

12X33CL
24X33CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchiere Sestriere 30CL

PLATO: 12,5 °P

ALC. 5,2% VOL.

IBU: 25

TEMP. 6/8°C

COL: 5 EBC



**+INFO
&SHOP:**



ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Alba è una birra che ama essere accompagnata a del buon pesce: salmone, tonno, orata, branzino, frutti di mare ma anche sushi per chi ama provare sapori lontani. Non solo, Alba darà una marcia in più al tuo aperitivo, alla tua pizza e ai piatti da "street food" come gli arancini al riso, la farinata di ceci e i panzerotti al pomodoro. / Alba is a beer that loves to be accompanied by good seafood: salmon, tuna, sea bream, sea bass, but also sushi for those who love to try exotic flavors. Alba will give an extra edge to your aperitif, pizza and "street food" dishes such as "arancini" with rice, chickpea "farinata" and "panzerotti" with tomato.



PREMI / AWARDS:

Vinality Design 2023
ETICHETTA D'ARGENTO



Birra dal colore ramato, doppio malto, prodotta con malto d'orzo al 100%, marcatamente amara, con note aromatiche e retrogusto erbaceo dato dall'utilizzo di luppoli selezionati e "dry hopping", schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in lattina. / Pure malt ale, brewed with 100% barley malt. Crepuscolo has a defined bitterness and a herbaceous aftertaste due to the use of selected hops and dry hopping. Its head is thick, creamy and adherent. unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the can.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO / BARLEY malt
luppoli / hops
lieviti / yeasts

FORMATI / SIZES:

33CL

CARTONI / BOXES:

12X33CL
24X33CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

PLATO: 16,5 °P

ALC. 6,6% VOL.

IBU: 50

TEMP. 6/8°C

COL: 24 EBC



**+INFO
&SHOP:**



ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Se la carne è la portata principale dei tuoi pasti, Crepuscolo è la tua compagna ideale. La nostra IPA in lattina esalta sia la carne bianca sia la carne rossa in tutte le sue forme, compresi hamburger e cheeseburger. Se la carne non fa per te e preferisci le verdure, IPA è la tua compagna perfetta per esaltare i gusti naturali della lattuga, delle carote e dei cetrioli.

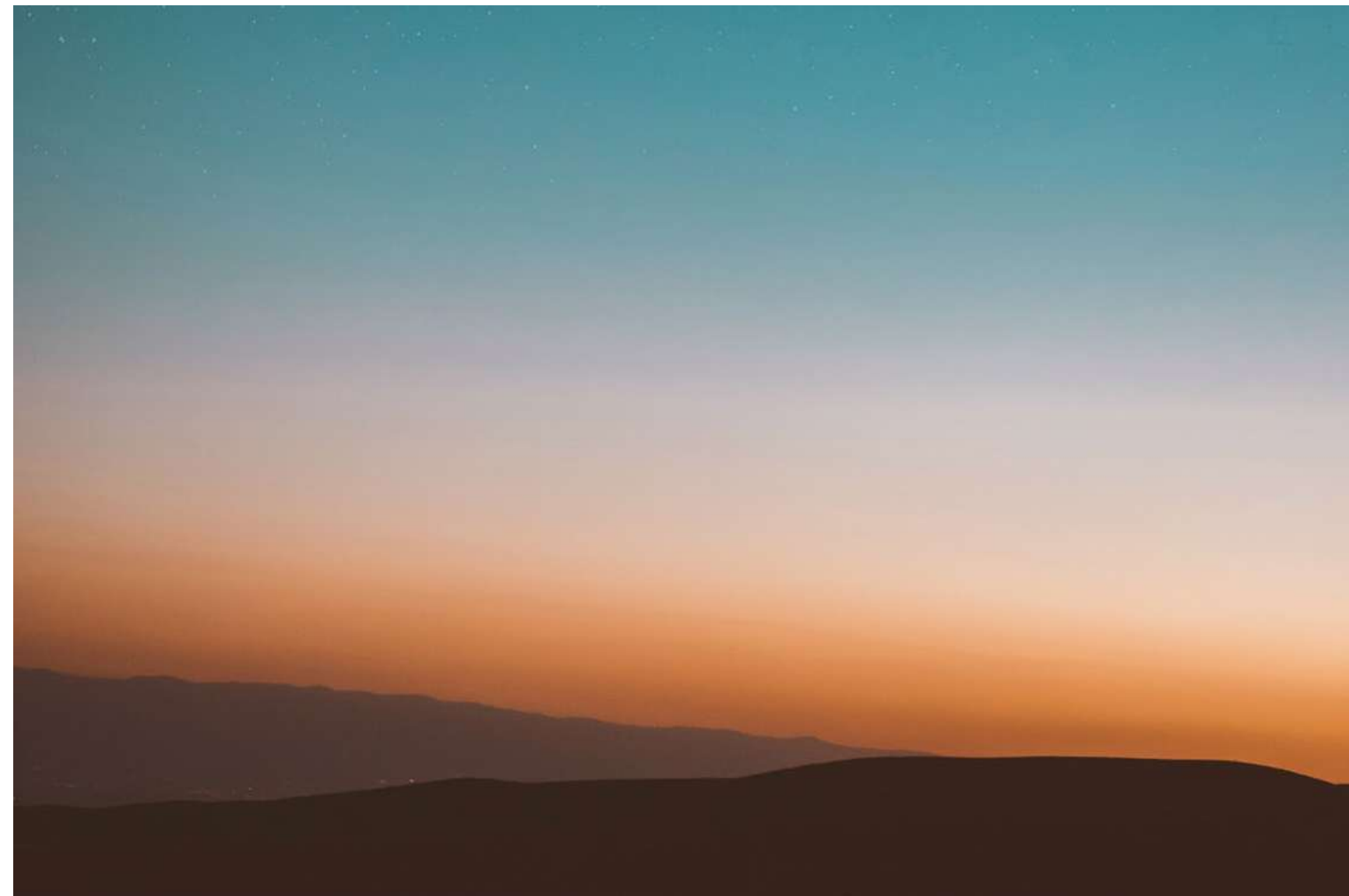
/ If meat is the main course of your meal, Crepuscolo is your ideal companion. Our canned IPA enhances both white meat and red meat, including burgers and cheeseburgers. If you don't fancy meat and you prefer vegetables, IPA is perfect to enhance the natural flavors of lettuce, carrots and cucumbers.

BIG BANG BEER

CREPUSCOLO IPA

Universe è ciò che si riflette nei nostri occhi; gli occhi di una piccola parte di tutto, che può godere e farsi tesoro di miracolose bellezze finchè vita non l'abbandoni. Cosa c'è di più grande dell'Universo? Celebrarlo con le nostre idee infinite... più di esso...

/ Universe is what is reflected in our eyes; the eyes of a small part of everything, that may enjoy and treasure miraculous beauties as long as life does not abandon it. What is bigger than the universe? Let's celebrate it with our infinite ideas... more infinite than itself...



Big Bang Beer è una celebrazione nei confronti della nostra Terra, nata ed inglobata nell'infinità e nel silenzio dello spazio, ma con un incessante e brulicante formicolio di colori, suoni e meraviglie la quale durata e sopravvivenza dipende solo ed esclusivamente da noi e dalle nostre buone idee in continua evoluzione.

/ Big Bang Beer is our celebration of the Earth which is born and incorporated into the infinity and silence of the space. It comes within an incessant and teeming swarm of colors, sounds and wonders and its duration and survival exclusively depends on us and on the progress of our good ideas.

BIG BANG BEER

SUPERNOVA **IMPERIAL RED** **ALE**



Birra dal colore ambrato scuro tendente al rosso, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto intenso, secca, leggermente amara e con retrogusto caramello e nocciola dato dall'utilizzo di malti speciali, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in lattina. / Pure malt amber ale, brewed with 100% barley malt. Supernova is a dry beer with an intense taste and a slight bitterness, furthermore it has an aftertaste of caramel and hazelnut due to the use of special malts. Its head is thick, creamy and adherent. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the can.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO / BARLEY malt
luppoli / hops
lieviti / yeasts
zucchero di canna / sugar cane

FORMATI / SIZES:

33CL

CARTONI / BOXES:

12X33CL
24X33CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

PLATO: 16,5 °P

ALC. 6,9% VOL.

IBU: 25

TEMP. 10/12°C

COL: 23 EBC



**+INFO
&SHOP:**



ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Supernova esalta la creatività di chi la beve, per questo si accompagna bene con le verdure marinate e i dolci a base di caffè. Tutti i piatti saporiti sono ideali per essere abbinati a Supernova: ad esempio i piatti di montagna come la polenta, i canederli, la fonduta e lo strudel.

/ Supernova enhances the creativity of those who taste it, which is why it goes well with marinated vegetables and coffee-based desserts. All savory dishes are ideal for pairings with Supernova: for example mountain dishes such as polenta, dumplings, fondue and strudel.



Birra dal colore giallo chiaro puro malto, dal gusto fresco, marcatamente amara, caratterizzata da ottima bevibilità, molto profumata e con sentori di agrumi e fieno fresco dati da luppoli americani, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. / Pure malt ale with a fresh taste, pronouncedly bitter. Luna is characterized by an excellent drinkability, it is very scented with hints of citrus and fresh hay given by american hops: its head is thick, creamy and adherent. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino / water of Gualdo Tadino
malto d'ORZO / BARLEY malt
luppoli / hops
lieviti / yeasts

FORMATI / SIZES:

33CL

CARTONI / BOXES:

12X33CL
24X33CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

PLATO: 11,0 °P

ALC. 4,9% VOL.

IBU: 50

TEMP. 6/8°C

COL: 5 EBC



**+INFO
&SHOP:**



ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Grazie alla gradazione alcolica non elevata e alla particolarità dei luppoli americani, Luna si abbina egregiamente con arrostiti, american ribs, buffalo wings, hamburger e patatine. L'animo amaro si sposa perfettamente anche con insalate ricche, in particolare con quelle a base di carne bianca. / Thanks to its moderate alcohol content and its distinctiveness given by the use of American hops, Luna well combines with roasts, American ribs, buffalo wings, burgers and chips. The bitter spirit of this beer perfectly matches also with rich salads, especially those made of white meat.

BIG BANG BEER

LUNA APA



PREMI / AWARDS:

Cerevisia 2023
Prima Class. Pale Ale e Sottostili





UNA STRUTTURA ECOCOSTENIBILE DI 3.000M²

An eco-friendly building of 3.000m²

Il nostro Universo è un contenitore di imprese, un incubatore di idee che trovano sfogo. Come pianeti, le nostre attività sono molteplici, ognuna legata e collegata in uno scambio simbiotico. Tutte le imprese che coabitano nell'edificio, lavorano in sinergia per raggiungere un obiettivo comune. Anche se si occupano di ambiti differenti, anche se hanno aree di competenza diverse, tutte vanno nella stessa direzione, in un moto sì rivoluzionario ma al contempo attratte da uno stesso Sole. Il nostro obiettivo è quello di fornire la migliore soluzione, sempre con uno sguardo ed una sensibilità particolare al nostro pianeta. Perché non è solo Universo, è soprattutto "UNI VERSO GLI ALTRI".

/ Our Universe is a match of companies, an incubator of ideas that make up an explosion. Like the planets, our activities are multiple and linked each other creating a symbiotic exchange. Our companies coexist in one building and work in synergy to achieve a common goal. Even if they deal with different activities and competences they all proceed to the same direction following a revolutionary movement being at the same time attracted by the same Sun. Our goal is to provide the best work solutions preserving a particular attention to the planet's health. It is much more than a UNIVERSE, it is above all moving forward "UNited" and "VERSEd in respect".

UN BIRRIFICIO “GREEN”

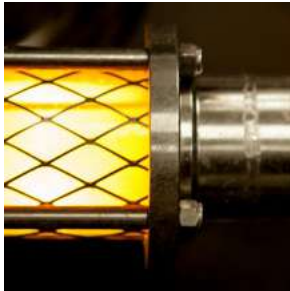
A “Green” brewery

Il birrificio Flea è sviluppato tenendo conto delle più moderne tecniche di isolamento termico, che contribuiscono ad ottimizzare le performance energetiche della struttura con un conseguente risparmio di risorse economiche e notevoli vantaggi dal punto di vista ambientale. Dispone infatti di un impianto fotovoltaico installato sull'edificio da 130 kW che sarà in futuro ampliato fino a raggiungere i 430 kW. Un'altra novità prevista sarà l'installazione di un impianto a biogas, nei terreni attigui all'azienda, grazie al quale potranno essere recuperati gli scarti della lavorazione della birra stessa per produrre ulteriore energia, nonché la produzione di calore. Un pensiero sempre più "green" che l'azienda è determinata a portare avanti e che le permetterà di diventare completamente autonoma e autosufficiente dal punto di vista energetico, con un sguardo sensibile rivolto ai vantaggi ambientali che ne derivano.

/ Flea brewery is developed taking into account the most modern heat insulation techniques. These contribute to optimize the energy performance of the building with a consequent saving of economic resources and environmental protection. The brewery has a 130 kW building-mounted photovoltaic power plant which will be expanded up to 430 kW. Another innovation will be the installation of a biogas plant placed into the Flea's bordering grounds, thus the waste coming from the beer processing can be recovered to produce additional energy, as well as heat production. Our company is willing to pursue an increasingly "green" thought. It will allow us to become completely autonomous when it comes to energy production, with a particular sensibility towards the environmental advantages coming from this green policy.



70.000
ETTOLITRI DI BIRRA
ALL'ANNO
/ HECTOLITERS OF BEER
PER YEAR



130
KWP
IMPIANTO FOTOVOLTAICO
PRESENTE SULLA STRUTTURA:
/ BUILDING-MOUNTED
PHOTOVOLTAIC SYSTEM

330.000
KWH
PRODUZIONE DI ENERGIA
ELETRICA IN UN ANNO: /
ELECTRICITY PRODUCTION IN
ONE YEAR

220.000
KG
EMISSIONI DI CO2 EVITATE IN
UN ANNO / CO2 EMISSIONS
AVOIDED IN ONE YEAR

488
KG
EMISSIONI DI OSSIDO DI
AZOTO (NOX) EVITATE IN UN
ANNO / NITROGEN OXIDES
(NOX) EMISSIONS AVOIDED IN
ONE YEAR



72
TEP/TOE
TONNELLATE DI PETROLIO
EVITATE IN UN ANNO /
TONS OF EQUIVALENT OIL
AVOIDED IN ONE YEAR



Dove puoi trovarci...

IN ITALIA

UMBRIA

GUALDO TADINO
PERUGIA
FOLIGNO
GUBBIO
PONTE SAN GIOVANNI
BASTIA UMBRA
NORCIA
ORVIETO
CITTÀ DI CASTELLO
ASSISI
SPELLO

PIEMONTE

ASTI
TORINO
VERBANIA

LAZIO

ROMA
CESANO
NEPI
MONTEFIASCONE
APRILIA
LATINA
VITERBO
FROSINONE
RONCIGLIONE
CAPENA

EMILIA ROMAGNA

RIMINI
RICCIONE
BELLARIA IGEA MARINA

CAMPANIA

SALERNO
BENEVENTO
NAPOLI
POSITANO
BATTIPAGLIA
CASERTA

PUGLIA

LECCE
BARI
ALTAMURA
BARI

MOLISE

CAMPOBASSO

ABRUZZO

CHIETI

LOMBARDIA

BERGAMO
BRESCIA
LUMEZZANE
VARESE
MILANO
LECCO
LODI
MANTOVA

TOSCANA

FIRENZE
AREZZO
PONTEDERA
GROSSETO
SIENA
PISA
LIVORNO
VIAREGGIO
CORTONA

MARCHE

SENIGALLIA
ASCOLI PICENO
FANO
ANCONA
SAN BENEDETTO DEL
TRONTO
TREIA
CIVITANOVA MARCHE

VENETO

ROVIGO
VERONA
BELLUNO
TREVISO
CAORLE
PADOVA

FRIULI VENEZIA GIULIA

UDINE

TRENTINO ALTO ADIGE

MERANO

LIGURIA

GENOVA

BASILICATA

POTENZA

SARDEGNA

SASSARI

NEL MONDO

ALBANIA

DURRËS
TIRANE
KORÇË
VLORË
DURAZZO

AUSTRALIA

PERTH
SYDNEY
ALEXANDRIA
BRIGHTON
KEW
NEW SOUTH WALES

AUSTRIA

WIEN

BELGIO

TEMSE
ETTERBEEK
ÉCAUSSINNES
PROFONDEVILLE
GENK
GEMBLOUX

CANADA

VANCOUVER
ALBERTA
BRITISH COLUMBIA

CINA

XIAMEN
FUZHOU
ZHENGGHOU
BEIJING
GUANGDONG
HONG KONG

CITTÀ DEL VATICANO

DANIMARCA

BLÅVAND
KØBENHAVN

ESTONIA

TALLIN

FINLANDIA

HELSINKI
TURKU
ÅBO
TAMPERE
PORVOO
LAHTI
ESPOO

FRANCIA

PARIGI
RUNGIS
AVIGNON
STRASBOURG
NANCY
SAINT-CLOUD
PONTORSON
CONFLANS-SAINTÉ-HONORINE

GERMANIA

BERLINO
KÖLN
RESDEN
MEIßEN

GIAPPONE

SHIBUYA CITY, TOKYO
MUSASHINO, TOKYO

INGHILTERRA

LONDON
LEEDS
PRUDHOE
YORK
NEWCASTLE
KENT

ISRAELE

TEL AVIV
TEL AVIV-YAFO
KFAR SABA
HOLON
NAZARETH
RISHON LEZION
ROSH HA'AYIN
MA'ALOT-TARSHIHA
PETAH TIKVA

KOSOVO

PRISHTINE

LUSSEMBURGO

MALTA
NAXXAR
PIETRA

MONTECARLO

NORVEGIA

STAVANGER
BAKKEGATA
SNARØYA
OSLO
LYSAKER
TRONDHEIM

NUOVA ZELANDA

WELLINGTON
CHRISTCHURCH CENTRAL CITY

PAESI BASSI

AMSTERDAM
OLYMPIAPLEIN
HAARLEM
ROTTERDAM
TILBURG
VOLENDAM
PURMEREND
AMERSFOORT
MAASTRICHT

PANAMA

PANAMA CITY

POLONIA

WARSAWA
GORZÓW WIELKOPOLSKI

PORTOGALLO

LISBONA
POVOA DE SANTA IRIA
SÃO LOURENÇO
MARINA DE CASCAIS

REP. DI SAN MARINO

RUSSIA

MOSCOW
MOSKVA

SCOZIA

EDINBURGH
GLASGOW

SINGAPORE

SPAGNA

MADRID
TENERIFE
BARCELONA
MÁLAGA
SABADELL
TERRASSA
GRAN CANARIA
CÁDIZ
TARRAGONA
BOADILLA DEL MONTE
SAN FERNANDO
SEVILLA
ARGES
VEJER DE LA FRONTERA
ROTA

SUDAFRICA

CITTÀ DEL CAPO

SVEZIA

UPPSALA
STOCKHOLM
MALMÖ
SOLNA

SVIZZERA

GINEVRA
GINGINS
BERN
ZÜRICH
SCHÜPFHEIM
SCHWARZENBACH
BASEL
LUZERN
TURGI
REINACH
BÜREN AN DER AARE

TAIWAN

TAIPEI
TAOYUAN
NEW TAIPEI CITY
TAINAN CITY

USA

NEW YORK
ARIZONA
FLORIDA
CALIFORNIA
MARYLAND
VIRGINIA

Where You can Find us...

FLEA SOCIETÀ AGRICOLA A R. L.

Via Fratelli Cairoli, snc
Zona Industriale Sud
06023 - Gualdo Tadino (PG)
ITALY

telefono & fax:

075 91 08 159

info & shop:

info@birraflea.com



TOUR E DEGUSTAZIONE
dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 18:00
sabato e domenica dalle 9:00 alle 13:00

SU PRENOTAZIONE



WWW.BIRRAFLEA.COM