



BIRRIFICIO AGRICOLO KAUSS Piasco (Cuneo)

“Coltiviamo BIRRA ai piedi del Monviso”
Un duro lavoro e anni di studio dedicati alla ricerca di una gamma di sapori e aromi autentici, hanno reso possibile la nascita di Kauss, il 23 Aprile 2012.
Sin dall'inizio i tre amici e soci fondatori hanno voluto rappresentare una birra legata all'economia locale e alle proprie origini, rispettosa della

natura e intransigente sulla qualità e genuinità delle materie prime. Il birrifico trova spazio presso l'edificio rurale della famiglia di Luigi (il mastro birraio), ristrutturato ad hoc per ospitare l'impianto di produzione, con spazi e ottime opportunità di sviluppo.
Nel 2017 la transizione a 'birrifico agricolo' è ufficiale e i cereali necessari alla birrificazione iniziano a crescere

ai piedi del Monviso nella Val Varaita, una valle della regione Piemonte caratterizzata da un terreno ricco di biodiversità, di sostanze nutritive e di acqua. Proprio l'acqua della Val Varaita riveste grande importanza, rivelandosi subito perfetta per le ricette studiate da Luigi, Diego e Ivan.



Ettari coltivati:
14



Bottiglie prodotte:
180.000



KAUSS BIONDA PIEMONTE LAGER BASSA FERMENTAZIONE

Fortemente legata al territorio da cui nasce ma non conosce confini, la sua forza è la semplicità, fresca e beverina grazie all'equilibrio tra malti e luppoli.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Provenienza: Orzo e Luppolo Origine 100% Piemonte
Colore: giallo paglierino
Alcol: 4,7%
Caratteristiche: Dolce 3/5 - Amaro 3/5
Abbinamenti al cibo: versatile, adatta a portate delicate, primi secondi o fritti di pesce.

0,75 lt



KAUSS ROSSA PIEMONTE BITTER BASSA FERMENTAZIONE



Una birra dal carattere deciso in cui spiccano le note caramellate del malto e l'amaro deciso e ben bilanciato, speciale in ogni occasione.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Provenienza: Orzo e Luppolo Origine 100% Piemonte
Colore: rosso rubino
Alcol: 5,9%
Caratteristiche: Dolce 3/5 - Amaro 4/5
Abbinamenti al cibo: perfetta in abbinamento a salumi, piatti di carne alla brace, selvaggina, quinto quarto o primi dai sapori forti.

0,75 lt



KAUSS ZUMA PIEMONTE SCURA CON FRUMENTO ALTA FERMENTAZIONE

Una birra dal colore bruno intenso con frumento. Rotonda, dolce e fruttata, appena secca nel finale. E' complessa e stuzzicante.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, frumento, estratto di malto di frumento, zucchero equosolidale, luppolo, lievito
Provenienza: Orzo, Frumento e Luppolo Origine 100% Piemonte
Colore: bruno intenso
Alcol: 9,3%
Caratteristiche: Dolce 5/5 - Amaro 1/5
Abbinamenti al cibo: si esalta con i formaggi stagionati, con i dolci, in particolare quelli speziati e con il cioccolato.

0,75 lt



KAUSS 3841 TERRE DEL MONVISO PIEMONTE LAGER CON SEGALE (CRU MONVISO) BASSA FERMENTAZIONE



È la nostra garanzia di territorialità e di una attenta selezione delle materie prime coltivate in campi specifici situati ai piedi del Monviso.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, segale alpina, luppolo, lievito
Provenienza: Orzo, Segale e Luppolo Origine 100% Piemonte
Colore: giallo dorato, presenta una naturale velatura
Alcol: 5%
Caratteristiche: Dolce 3/5 - Amaro 2/5
Abbinamenti al cibo: versatile, adatta a portate delicate, primi secondi, carni bianche e naturalmente lievitati.

0,75 lt