



LIBRICETTE.eu

powered by UP CONSULTING di Paola Uberti

in collaborazione con il food blog [SLELLY](#)

Indirizzo/Address: Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino - ITALY

P.IVA/VAT 11573560015 - C.F. BRTPLA75S46L219L - REA TO1223939

Telefono/telephone: +39 3357701901

E-mail: info@libricette.eu; libricette.eu@gmail.com

Web: www.libricette.eu



COMUNICATO STAMPA

2 giugno 2018

BIRRA DA MANGIARE – L'eBook di LIBRICETTE.eu realizzato per il BIRRIFICIO ARTIGIANALE MALTUS FABER di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu

Immaginate un mattino, di quelli speciali, venato di un fascino intrinseco che lo accomuna alle terre di confine perché cavalca la fine dell'inverno e l'inizio della primavera.

Pensate a un viaggio in autostrada, di quelli che molti piemontesi come me hanno fatto e fanno centinaia di volte nella vita per raggiungere il mare, anche solo per un giorno, "dal mattino alla sera", come si usa dire. Questo viaggio, però, non ha avuto le spiagge come destinazione, ma il BIRRIFICIO MALTUS FABER. Massimo Versaci il Maltus, Fausto Marengo il Faber (l'Artigiano), un destino che pareva già scritto, una location che trasuda storia di birra, acqua, malti, luppoli, lievito. Ecco gli ingredienti del BIRRIFICIO ARTIGIANALE MALTUS FABER: niente di più. E scusate se è poco.

Grazie a questo nuovissimo eBook che [LIBRICETTE.eu](#) ha realizzato per il BIRRIFICIO ARTIGIANALE MALTUS FABER, potrete conoscere ARTIGIANI BIRRAI DI ECCELLENZA e divertirvi a CUCINARE CON LA BIRRA ARTIGIANALE di ALTA QUALITA'.

Irresistibili stuzzichini per l'aperitivo, pasta fresca fatta in casa, risotti, sontuosi secondi piatti e straordinari dessert, creati dagli autori di [LIBRICETTE.eu](#) utilizzando le birre del BIRRIFICIO ARTIGIANALE MALTUS FABER. Non perdetevi questo eBook gratuito che, siamo certi, saprà stupirvi e ingolosirvi!

L'opera è stata realizzata in occasione del DECENNALE DI ATTIVITÀ, nel cui contesto sono previsti eventi tra i quali la FESTA DEL BIRRIFICIO che si svolgerà nei giorni 16 e 17 giugno 2018.

Le birre del BIRRIFICIO ARTIGIANALE MALTUS FABER sono tutte ad alta fermentazione e rifermentano in bottiglia, crescendo, maturando e diventando ciò che sono al momento di essere gustate.

Le birre, inoltre, sono concepite e prodotte con attenzione al territorio, tanto da esserne parte e, in qualche modo, metafora: ognuna possiede un carattere proprio. Ognuna suscita, veicola e fa crescere determinate sensazioni a chi la assapora. Ognuna ha la sua forma di gusto, il suo modo di spumeggiare, di lambire languidamente o di inarcarsi vivacemente in una tensione vibrante. Ognuna ha il suo modo di biancheggiare serenamente sotto un cielo limpido o di abbracciare l'inconscio sotto un cielo carico di nubi...proprio come fanno le onde del mare di Genova, quando l'acqua è gentile oppure urla tutta la sua forza naturale.

Grazie di cuore ai fondatori del birrifico Massimo Versaci e Fausto Marengo per aver creduto nel nostro lavoro.

Grazie infinite anche agli autori di [LIBRICETTE.eu](#) che hanno creato ricette straordinarie con le birre del BIRRIFICIO ARTIGIANALE MALTUS FABER: Monica Benedetto e Nicolò del blog [UNA PADELLA TRA DI NOI](#) e Fernanda Demuru del blog [IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE](#) faatrici del progetto, Anna Giudice e Giovanna Lombardi del blog [CUOCHE CLANDESTINE](#), Sivlia de Lucas del blog [SILVIA PASTICCI](#), Roberto Leopardi del blog [RED TOMATO](#) e fondatore del gruppo Facebookk [CibusHD](#), Anna Laura Mattesini del blog [EAT PARADE BLOG](#), Lara Tedesco del blog [LARA & THE KITCHEN](#).

54 ricette di cucina realizzate con le birre del BIRRIFICIO ARTIGIANALE MALTUS FABER vi permetteranno di creare piatti che lasceranno a bocca aperta i vostri ospiti e che appagheranno indicibilmente il vostro palato: perché la Birra di eccellenza, si beve e...si mangia.

Per scaricare gratuitamente l'eBook: <http://libricette.eu/ebook-gratuiti.html>

(Segue copertina dell'eBook)

Maltus Faber[®]
Birrifificio in Genova



BIRRA DA MANGIARE

•
Ricette di piatti deliziosi
realizzati con
le nostre birre

Maggio 2018
Autori Vari
eBook