



Birra prodotta seguendo i più rigidi disciplinari artigianali, con tre periodi di fermentazione naturale a temperature diverse, senza conservanti o prodotti chimici.

Nel rispetto della migliore tradizione brassicola, dopo la fermentazione primaria in tino viene imbottigliata e posta a rifermentazione naturalmente in bottiglia.

Questo processo, unito al sapiente dosaggio dei luppoli e degli aromi naturali, conferisce le caratteristiche peculiari espresse in ogni linea del nostro prodotto.

Colori, profumi e gusto autentici e unici.

BIRRA SICILIANA DI ALTA QUALITÀ
HIGH QUALITY SICILIAN CRAFT BEER



Beer produced according to the most rigid artisan regulations, with three periods of natural fermentation, at different temperatures, without using any preservatives or chemical products.

Respecting the best-quality brewing tradition, after the initial fermentation in vats, the beer is bottle and then left to ferment further naturally.

This process, couples with meticulous hops and natural aromas dosage, is what gives the particular characteristics reflected in all our products.

Colour, fragrance, authentic e unique flavour.

BEVI RESPONSABILMENTE
DRINK RESPONSIBLY

Prodotto e distribuito da:
Microbirrificio Namasté Srls
Sede e Stabilimento in Aci Catena (CT)
Largo Adriano Olivetti - ex Via Elemosina
Fraz. S. Nicolò

Tel. 0039 (0)95.3789408 - 0039 393.6945561

Untappd.com/birrificionamaste
Instagram.com/birrificionamaste
Facebook.com/birrificionamaste

www.birrificionamaste.com



BIRRA ARTIGIANALE
SICILIANA

BIANCA *luci di mari*



Tipologia: 
Bianca

Colore:
Opalescente

Caratteristiche:
Birra di frumento
rinfrescante e digestiva,
note di arancia amara e
coriandolo

Gradazione alcolica:
4,8% Vol.

Consiglio gastronomico:
Carni di maiale, salsiccia,
pizza.

Typology: 
Blanche

Colour:
Opalescent

Characteristics:
Wheat beer, refreshing
and digestive, with a
touch bitter orange and
coriander

Alcohol:
4,8% Vol.

Food to pair with:
Pork meat, sausages,
pizza.

CHIARA *ore culate*



Tipologia: 
Belgian Ale

Colore:
Ambrato chiaro

Caratteristiche:
Leggera, poco amara,
dal sapore fruttato

Gradazione alcolica:
5,0 % Vol.

Consiglio gastronomico:
Carni bianche, salmone
pizza.

Typology: 
Belgian Ale

Colour:
Light amber

Characteristics:
Light, low bitterness,
fruity flavour

Alcohol:
5,0 % Vol.

Food to pair with:
White meat,
pizza.

AMBRATA *ciuri d'aranciu*



Tipologia: 
Belgian Ale

Colore:
Ambrato

Caratteristiche:
Amabile,
molto profumata,
poco amara

Gradazione alcolica:
4,8% Vol.

Consiglio gastronomico:
Insalate, cibi leggeri,
formaggi semistagionati,
pizza.

Typology: 
Belgian Ale

Colour:
Amber


Characteristics:
Lovable, very fragrant
and little bitter

Alcohol:
4,8% Vol.

Food to pair with:
Salads, light food,
semi mature cheeses,
pizza.

ROSSA *russe di lava*



Tipologia: 
Belgian Abbazia

Colore:
Rosso ramato intenso

Caratteristiche:
Forte e con contenuto
alcolico elevato, gusto
deciso e complessità
rilevanti

Gradazione alcolica:
8,0 % Vol.

Consiglio gastronomico:
Carni rosse, dessert corposi,
pizza.

Typology: 
Belgian strong ale

Colour:
Intense coppery red


Characteristics:
Higher alcohol
complex flavour
whit winenotes

Alcohol:
8,0 % Vol.

Food to pair with:
Red meat, heavy dessert,
pizza.

SENZA GLUTINE *senza glutini*



Tipologia: 
Belgian abbazia

Colore:
Rosso brillante

Caratteristiche:
Tipica delle abbazie belghe,
birra corposa, ma non
eccessivamente alcolica,
un finale morbido

Gradazione alcolica:
5,5 % Vol.

Consiglio gastronomico:
Birra da tutto pasto,
pizza.

Typology: 
Belgian abbey

Colour:
Bright red


Characteristics:
Typical of the belgian
abbeys, a full bodied
beer but not too much
alcohol, a soft finish

Alcohol:
5,5 % Vol.

Food to pair with:
Beer from everything
meal, pizza.

NERA *niuru picci*



Tipologia: 
Stout

Colore:
Nera

Caratteristiche:
Forte e piena di corpo,
prodotta con malto e
luppoli irlandesi,
note di caffè

Gradazione alcolica:
6,0 % Vol.

Consiglio gastronomico:
Carne alla brace, cacao,
pizza.

Typology: 
Stout

Colour:
Black

Characteristics:
Rich full - body beer,
brewed with irish malt
and hops, coffee notes

Alcohol:
6,0 % Vol.

Food to pair with:
Grilled meat chocolate,
pizza.