

# KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

---

---

*dal 1862*

  
**KÜHBACHER**  
LA BIRRA BAVARESE DAL ♥ ITALIANO  
*dal 1862*

## La Baviera la patria della Birra

La Baviera da sempre è considerata la patria della birra.

Qui, dove ancora vige "Il decreto sulla purezza della birra" che dal 1516 impone ai produttori locali l'utilizzo di solo acqua, malto, luppolo e lievito nella fabbricazione delle loro birre, viene prodotta Kühbacher bier, nel rispetto della natura e della tradizione.

Il castello di Kühbach





**KÜHBACHER**  
LA BIRRA BAVARESE DAL ♥ ITALIANO  
*dal 1862*

## La tecnica produttiva

La tecnica produttiva, rimasta invariata sin dal 1862, prevede l'utilizzo di sole materie prime selezionate dal mastro birraio e di origine esclusivamente regionale, rispettando l'Editto di Purezza del 1516.

Grazie ad una produzione non invasiva, che prevede una cottura a temperatura ridotta a cui segue un lungo periodo di maturazione (6-8 settimane), la nostra birra risulta naturale, non pastorizzata, priva di conservanti e aromatizzanti.





## Una birra Walser

Nel 1839 Maximilian duca di Baviera, padre della famosa principessa Sissi, acquistò il castello di Kühbach e vi costruì una nuova birreria.

Nel 1862 l'intera proprietà andò a Joseph Anton Beck-Peccoz.

E' da oltre 150 anni che il bene è in mano alla famiglia Beck-Peccoz, discendente da una antica stirpe Walser, residente in val d'Aosta da oltre 700 anni.

Alcuni membri emigrarono in Baviera nel 18° secolo divenendo prima commercianti, poi industriali.



Stemmi comunità Walser



## Una birra nobile

La famiglia è di doppia nobiltà:  
Ludwig I° Re di Baviera conferì il titolo bavarese di Freiherr von Beck nel 1840 e anni dopo la famiglia reale di Savoia convalidò questa nobilitazione per la linea Italiana con il titolo di Baron de Peccoz.  
Così nacque il cognome composto Beck-Peccoz.  
Lo stambecco, animale araldico al centro dello stemma di famiglia, è diventato simbolo della birreria.





  
**KÜHBACHER**  
LA BIRRA BAVARESE DAL ♥ ITALIANO

*dal 1862*

## Kuhbacher S.r.l.

La famiglia Beck-Peccoz amministra l'intera struttura aziendale costituita da birreria, boschi ed agricoltura, e dal 2012 è stata costituita la Kuhbacher S.r.l. che si occupa di importare e distribuire in Italia la birra.

La gestione della clientela non è solamente affidata a rappresentanti o distributori. Anche i membri della famiglia Beck-Peccoz stessi assistono personalmente e direttamente i loro clienti, in Baviera come in Italia.

Egon Beck Peccoz (AD di Kühbacher S.r.l.)  
Umberto Beck Peccoz (Titolare Birrificio Kühbacher)



  
**KÜHBACHER**  
LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO  
*dal 1862*

## Visite guidate a Kühbach

Organizziamo emozionanti visite guidate presso il birrificio a Kuhbach con il proprietario Umberto Beck Peccoz.





# Corsi di Spillatura e Degustazione

Pianifichiamo interessanti Corsi di Spillatura presso la nostra sede, Degustazioni presso i punti vendita e visite presso locali partner.







dal 1862

# Marketing e Comunicazione

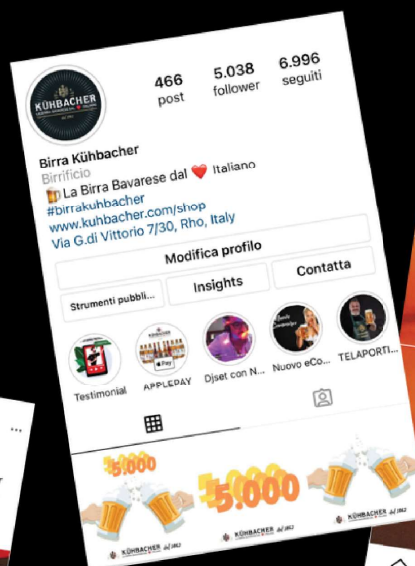
Forniamo materiali di comunicazione quali Brochure, Schede Birra, Beer List personalizzate e materiale di pubblicitario dedicato al mercato italiano.



  
**KÜHBACHER**  
LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO  
dal 1862

# Social Media

I nostri Canali Social sono gestiti in Italia su attività svolte sul suolo nazionale.



  
**KÜHBACHER**  
LA BIRRA BAVARESE DAL ♥ ITALIANO  
dal 1862

**Qualità**



Sigillo di qualità conferito alla nostra birreria da una commissione della nostra regione (Wittelsbacher Land, cioè terra d'origine dei Wittelsbacher, famiglia reale della Baviera, di cui siamo successori territoriali nei luoghi storici) in merito alla nostra filosofia aziendale (regionalità cresciuta nei secoli, gestione rigorosa della qualità, protezione dell'ambiente vissuta, impegno sociale della famiglia).





## Produzione ecologica e VAR (Vuoto a Rendere)

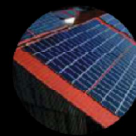


La birreria di Kühbach è un'azienda modello anche dal punto di vista ecologico. Dal 2007, nella produzione si impiegano esclusivamente energie alternative generate da fonti rinnovabili, come gli impianti fotovoltaici sui tetti dell'azienda, il biogas derivante dalle piante dei propri campi ed il cippato di legname dalle proprie foreste.

Da sempre Kuhbacher bier lavora con il VUOTO A RENDERE (VAR), oltre ad essere un fattore determinante dal punto di vista economico permette anche di contribuire alla salvaguardia del nostro pianeta.



**Biogas**



**Fotovoltaico**



**Cippato**

L'utilizzo di una bottiglia di vetro fino a 30 lavaggi permette un risparmio in in materie prime e quindi di energia.

I danni ambientali connessi alla produzione di bottiglie nuove possono essere evitati.

Con il riutilizzo delle bottiglie di vetro si producono meno rifiuti.