



Craft
Beer
Time

MA.[®]MA



Il Birrificio Flea pensa alla GRANDE DISTRIBUZIONE proponendo 5 etichette e 5 gusti differenti capaci di poter avvicinare ogni palato:

Bionda - Rossa - Weiss - Ipa e Gluten Free

Ma Ma è una birra artigianale italiana che riflette in sè quei principi che il birrificio Flea porta avanti per ogni sua produzione: la natura, grazie agli orzi provenienti dal territorio umbro, la purezza, che si ritrova nell'acqua con cui viene prodotta, che sgorga nelle sorgenti gualdesi e la preziosità che si assapora grazie alle materie prime utilizzate di altissima qualità. Tutte le birre non contengono cereali non maltati, non sono né filtrate né pasteurizzate, bensì rifermentate in bottiglia con lo scopo di preservare al massimo le caratteristiche organolettiche originali della birra, senza aggiunta di conservanti e additivi chimici.

/ Flea Brewery thinks of the Supermarkets and LARGE ORGANISED DISTRIBUTION by proposing 5 different labels and 5 different flavors able to approach every single taste:

Blonde - Red - Weiss - Ipa and Gluten Free

Ma Ma is an Italian craft beer that is bringer of those principles that Flea brewery carries on for each production: nature, thanks to our barley coming from the Umbrian lands, purity, which is in the water used for our production, that flows in the freshwater springs of Gualdo Tadino and preciousness, that we can savor thanks to the highest quality used raw materials. All the beers do not contain non-malted cereals, they are neither filtered nor pasteurized, but refermented in the bottle in order to preserve to the maximum the original organoleptic characteristics of the beer, without adding preservatives and chemical additives.

/ Notre Brasserie s'adresse à la GRANDE DISTRIBUTION en proposant 5 labels et 5 saveurs différentes pour satisfaire les goûts les plus exigeants.

Blonde – Rouge - Weiss - Ipa et Sans Gluten

Ma.Ma est une bière artisanale italienne qui reflète en elle-même les principes que la brasserie Flea poursuit pour toutes ses productions: la nature, grâce à l'orge des terrains de l'Ombrie, la pureté de l'eau qui jaillit des sources de Gualdo et avec laquelle on produit nos bières et enfin, la préciosité qui se déguste grâce aux matières premières utilisées de la plus haute qualité. Nos bières ne contiennent pas de céréales non maltées, elles sont ni filtrées ni pasteurisées, mais refermentées en bouteille dans le but d'en préserver au maximum les caractéristiques organoleptiques d'origine, sans l'ajout de conservateurs ou d'additifs chimiques.

INDICE / INDEX

GLUTEN FREE

_4-5

WEISS

_6-7

CHIARA

_8-9

ROSSA

_10-11

IPA

_12-13

LE ETICHETTE
Labels / Étiquettes

_14

GADGETS

_16

CONTACTS

_19

GLUTEN FREE

*Birra con contenuto di glutine inferiore a 20ppm, specificatamente formulata per persone intolleranti al glutine (Reg. UE 828/2014). / Beer with gluten content below than 20ppm, specifically formulated for gluten intolerant people (Reg. UE 828/2014). / Bière à teneur réduite en gluten avec une teneur en gluten inférieure à 20 ppm, spécialement formulée pour les personnes intolérantes au gluten (EU Reg. 828/2014).



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. Ma.Ma Gluten Free 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.

/ Bière de couleur jaune paille, sans gluten, produite avec du malt d'orge et de blé, au goût sec, fruité, une amertume équilibrée et persistante. Sa mousse est compacte, crémeuse et adhérente. Bière de haute fermentation, ni filtrée, ni pasteurisée, et refermentée en bouteille.

Grado Plato di partenza / Degrees Plato / Degrés Plato (°P): **11,0**

Grado alcolico / Alcohol content / Degrés d'Alcool: **4,9% vol.**

Temperatura di servizio / Serving temperature / Température de service: **4/6° C - 39,3/42,8° F**

Grado IBU / Degrees IBU / Degrés IBU: **20**

Ingredienti: acqua di Gualdo Tadino, **malto d'orzo e di frumento**, lieviti e luppoli.

Ingredients: water of Gualdo Tadino, **barley and wheat malt**, yeasts and hops.

Ingrédients: eau de Gualdo Tadino, **malt d'orge et de blé**, houblons et levures.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI / SUGGESTED FOOD PAIRINGS / APPARTEMENTS:

Si sposa perfettamente con insalate ed antipasti leggeri. È degna sostituta, durante l'happy hour, del prosecco.

/ Ma.Ma Gluten Free goes perfectly with salads and light appetizers. She is a worthy substitute, during happy hour, of prosecco.

/ Elle s'accompagne parfaitement avec les salades et les apéritifs légers. Pour un apéritif, c'est une digne substitut du prosecco.

MA.MA

WEISS



Birra chiara puro malto, prodotta con malto d'orzo e malto di frumento, dal gusto fresco, leggermente acidula, molto fruttata e poco amara, speziata, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pasteurizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

/ Pure malt ale, brewed with both barley and wheat malts. Ma.Ma Bianca has a fresh taste, a low bitterness and is slightly acid, with a thick, creamy and adherent head. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

/ Bière légère pure malt, produite avec du malt d'orge et du malt de blé, au goût frais et légèrement acide, très fruité et légèrement amer, épice. Sa mousse est compacte, crémeuse et adhérente. Bière de haute fermentation, ni filtrée, ni pasteurisée, et refermentée en bouteille.

Grado Plato di partenza / Degrees Plato / Degrés Plato (°P): **13,0**

Grado alcolico / Alcohol content / Degrés d'Alcool: **5,0% vol.**

Temperatura di servizio / Serving temperature / Température de service: **6/8° C - 42,8/46,4° F**

Grado IBU / Degrees IBU / Degrés IBU: **15**

Ingredienti: acqua di Gualdo Tadino, **malto d'orzo e di frumento**, lieviti e luppoli.

Ingredients: water of Gualdo Tadino, **barley and wheat malt**, yeasts and hops.

Ingrédients: eau de Gualdo Tadino, **malt d'orge et de blé**, houblon et levure.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI / SUGGESTED FOOD PAIRINGS / APPARIEMENTS:

Ottima se abbinata a carni bianche, salumi, formaggi freschi e stagionati. Da provare negli aperitivi.

/ Ma.Ma Bianca is excellent with white meats, cured meats, fresh and aged cheeses. To try in the aperitifs.

/ Excellent si combiné avec des viandes blanches, de la charcuterie, des fromages frais et affinés. A essayer en apéritif.

MA.MA

CHIARA



Birra dal colore giallo chiaro, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto fresco, amaro equilibrato e persistente, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pasteurizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

/ Pure malt ale, brewed with 100% barley malt. Ma.Ma Chiara 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.

/ Bière de couleur jaune pâle, produite à 100% de malt d'orge, au goût amer frais, équilibré et persistant: Sa mousse est compacte, crémeuse et adhérente. Bière de haute fermentation, ni filtrée, ni pasteurisée, et refermentée en bouteille.

Grado Plato di partenza / Degrees Plato / Degrés Plato ($^{\circ}$ P): **13,0**
Grado alcolico / Alcohol content / Degrés d'Alcool: **5,2% vol.**

Temperatura di servizio / Serving temperature / Température de service: **6/8° C - 42,8/46,4° F**

Grado IBU / Degrees IBU / Degrés IBU: **25**

Ingredienti: acqua di Gualdo Tadino, malto d'**orzo**, lieviti e luppoli.
Ingredients: water of Gualdo Tadino, **barley** malt, yeasts and hops.
Ingrédients: eau de Gualdo Tadino, malt d'**orge**, levures et houblons.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI / SUGGESTED FOOD PAIRINGS / APPARIEMENTS:

Esprime al massimo le sue caratteristiche in abbinamento con la pizza o con antipasti e formaggi delicati.
Da provare con crudi di carne o di pesce.

/ Ma.Ma Chiara expresses to the maximum its characteristics in combination with the pizza or with appetizers and delicate cheeses. To try with meat or fish raw.

/ Elle exprime pleinement ses caractéristiques en combinaison avec pizza ou avec des apéritifs et des fromages délicats. Essayez-le avec de la viande ou du poisson cru.



MA.MA

ROSSA



Birra ambrata doppio malto prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto intenso, secca, leggermente amara e con un retrogusto caramello, 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. Dry beer with 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.

/ Bière ambrée double malt produite avec 100% de malt d'orge, au goût intense, sec, légèrement amer et avec un arrière-goût de caramel. Sa mousse est compacte, crémeuse et adhérente. Bière de haute fermentation, ni filtrée, ni pasteurisée, et refermentée en bouteille.

Grado Plato di partenza / Degrees Plato / Degrés Plato (°P): **14,5**
Grado alcolico / Alcohol content / Degrés d'Alcool: **5,9% vol.**

Temperatura di servizio / Serving temperature / Température de service: **8/10° C - 46,4/50° F**
Grado IBU / Degrees IBU / Degrés IBU: **25**

Ingredienti: acqua di Gualdo Tadino, malto d'**orzo**, lieviti e luppoli.
Ingredients: water of Gualdo Tadino, **barley** malt, yeasts and hops.
Ingrédients: eau de Gualdo Tadino, malt d'**orge**, levures et houblons.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI / SUGGESTED FOOD PAIRINGS / APPARIEMENTS:

Perfetta con secondi di carne, salumi e formaggi stagionati.

/ Ma.Ma Rossa is perfect with main courses of meat, cured meats and aged cheeses.

/ Parfaite avec des seconds plats de viande, de la charcuterie et des fromages affinés.



MA.MA

IPA



Birra doppio malto prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto intenso, secca, tendenzialmente amara e con un retrogusto erbaceo dato dall'uso di luppoli aromatici selezionati, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pasteurizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

/ Pure malt ale, brewed with 100% barley malt, has a defined bitterness and 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. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

/ Bière double malt produite avec 100% de malt d'orge, avec un goût intense, sec, essentiellement amer et un arrière-goût herbacé donné par l'utilisation de houblons aromatiques sélectionnés. Sa mousse est compacte, crémeuse et adhérente. Bière de haute fermentation, ni filtrée, ni pasteurisée, et refermentée en bouteille.

Grado Plato di partenza / Degrees Plato / Degrés Plato (°P): **14,5**
Grado alcolico / Alcohol content / Degrés d'Alcool: **5,9% vol.**

Temperatura di servizio / Serving temperature / Température de service: **8/10° C - 46,4/50° F**

Grado IBU / Degrees IBU / Degrés IBU: **40**

Ingredienti: acqua di Gualdo Tadino, malto d'**orzo**, lieviti e luppoli.
Ingredients: water of Gualdo Tadino, **barley** malt, yeasts and hops.
Ingrédients: eau de Gualdo Tadino, malt d'**orge**, levures et houblons.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI / SUGGESTED FOOD PAIRINGS / APPARIEMENTS:

Ideale in abbinamento a risotti, secondi di carne bianca, pollo e selvaggina e verdure grigliate.

/ Ma.MA Ipa is ideal paired with risottos, main courses of white meat, chicken and game and grilled vegetables.

/ Idéal en combinaison avec du risotto, de la viande blanche, du poulet, de la gibier et des légumes grillés.



MA.MA



BASKET CASE

/ x6 33cl



.16

FRIGO VETRINA

/ SHOWCASE FRIDGE



.17



I NOSTRI CONTATTI

OUR CONTACTS / NOS CONTACTS

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:

www.birraflea.com



info@birraflea.com



Birra Artigianale Flea



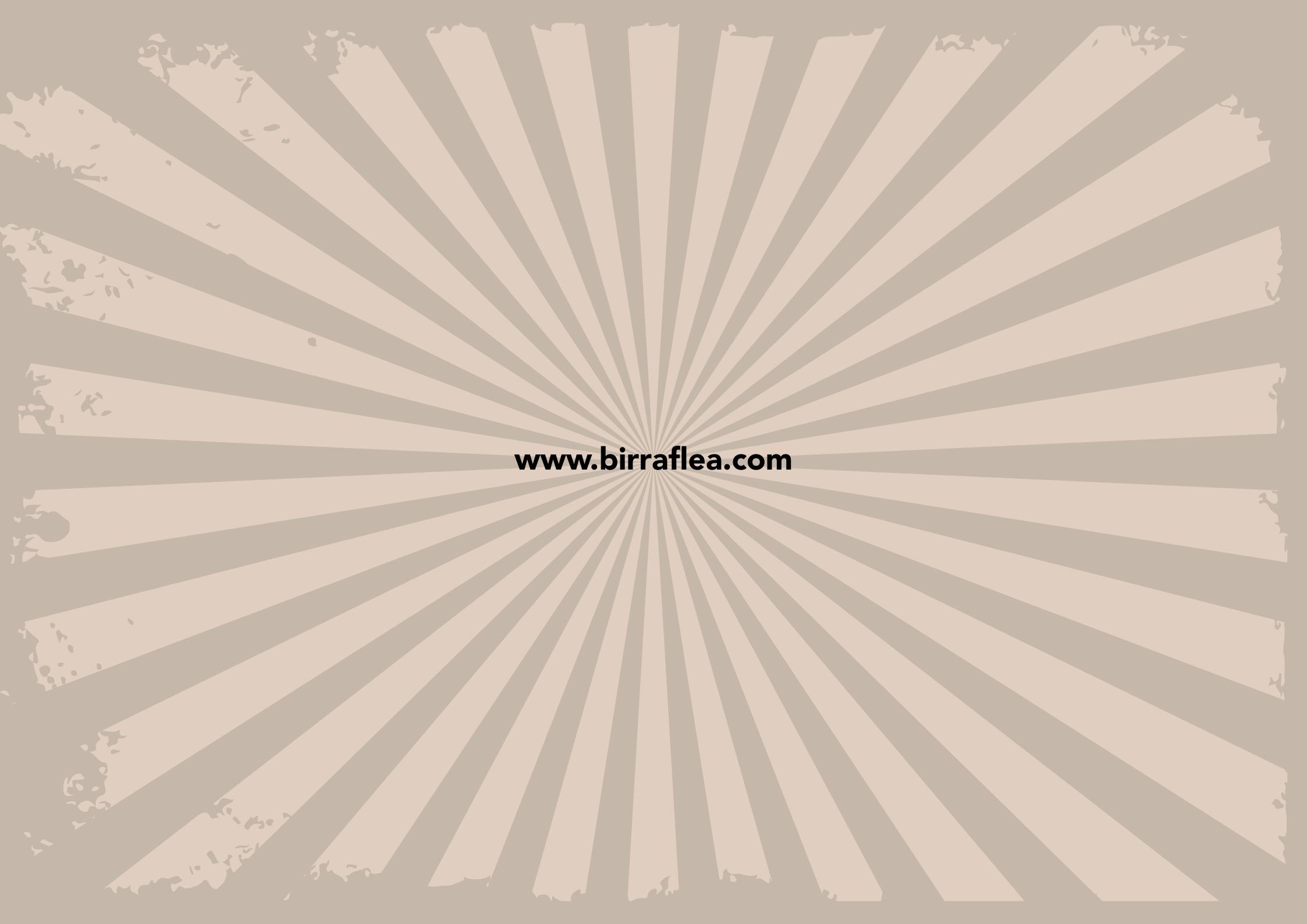
@birraflea



@BirraFlea



Birra Artigianale Flea



www.birraflea.com