

PIÙ DELLA BIRRA

— BIRRA BAVARESE —
TRADIZIONE BIRRARIA DAL 1887



Leikeim 

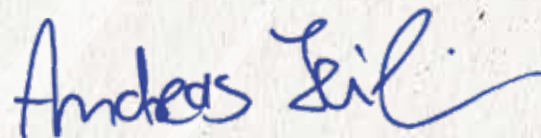
Leikeim

Più di un birrificio.

Bavarese, indipendente e a conduzione familiare. È così che noi di Leikeim produciamo dal 1887 le migliori birre speciali con il nostro amore per la tradizione e la cultura bavarese della birra. Per noi l'innovazione e la modernizzazione hanno sempre avuto un ruolo centrale che ha contribuito in modo significativo all'alta qualità delle nostre creazioni di birra. Ed è così da cinque generazioni.

Il nostro vasto assortimento offre qualcosa per tutti i gusti e dimostra quanto possa essere varia l'arte bavarese della produzione di birra. Noi di Leikeim crediamo nel duro lavoro, nella competenza, nell'artigianato bavarese e nella passione per la buona birra.

Benvenuti a Leikeim. Benvenuti a casa.



Direttore generale Andreas Leikeim





FRÄNKISCHE FAMILIENBRAUEREI SEIT 1887

L

Leikeim

Landbier

500 ml

FRÄNKISCHE FAMILIENBRAUEREI SEIT 1887

L

Leikeim

PREMIUM PILS

L

Leikeim

FRÄNKISCHE FAMILIENBRAUEREI SEIT 1887

L

Leikeim

PREMIUM PILS

Goldleuchtend, spritzig und feinherb,

e 500 ml

Alk. 4,9% vol



L'arte di produrre birra con la storia

Nella famiglia Leikeim, la passione per la produzione della birra si tramanda di generazione in generazione.

Più di un'azienda di famiglia.

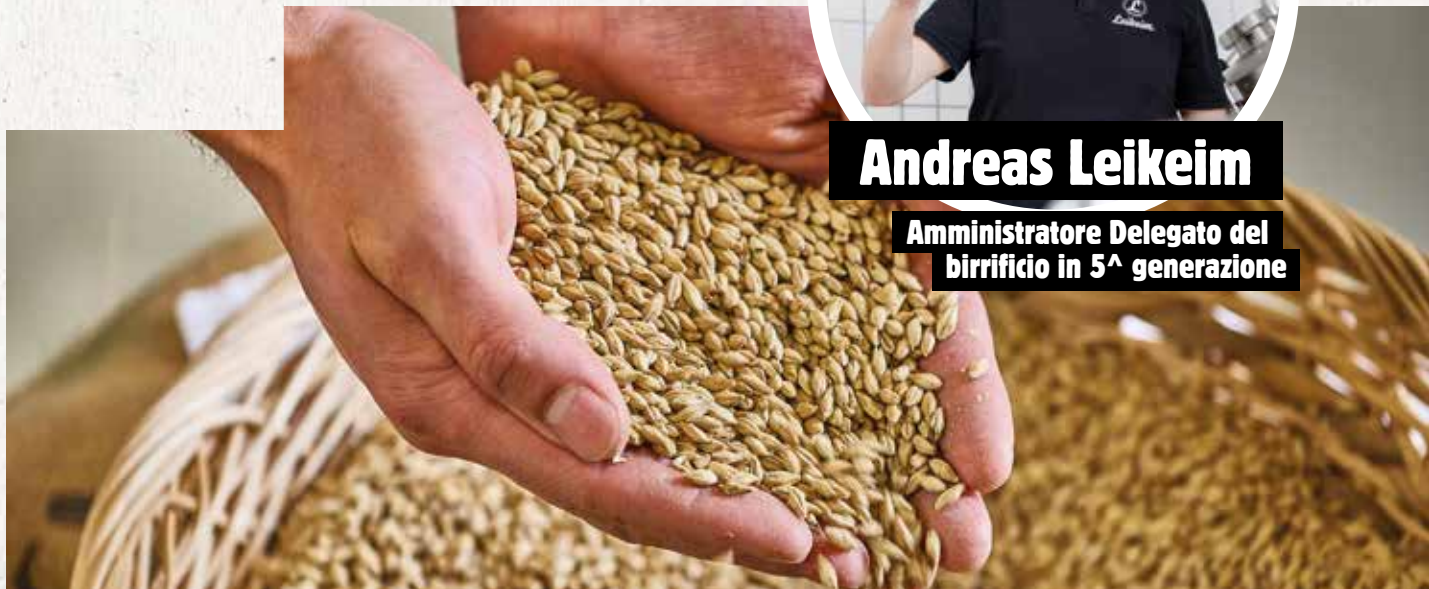
Leikeim è a conduzione familiare fin dalla sua fondazione. Da altrettanto tempo viviamo e coltiviamo la tradizione, soprattutto quando si tratta di produrre birra di prima qualità. In nessun altro luogo le generazioni sviluppano una passione così forte per il mestiere come in un'azienda familiare. Questa passione e competenza si percepisce a ogni sorso ed è una parte importante della nostra ricetta per il successo.

Il nostro entusiasmo per la cultura della birra è evidente dal tirocinante alla direzione. Trasmettiamo le nostre conoscenze ed esperienze in modo da poter continuare a soddisfare i nostri tipici standard di qualità che ci fanno crescere costantemente. Perché non scendiamo a compromessi, soprattutto quando si tratta di sapore.



Andreas Leikeim

**Amministratore Delegato del
birrificio in 5^a generazione**





Più che tradizione.

Nel 1880 il mastro macellaio Johann Leikeim ebbe la lungimiranza di sposare la vedova del panettiere Apollonia Fischer, del panificio di fronte. Con la fondazione del birrificio nel 1887, riunì le conoscenze delle tre arti culinarie bavaresi nella famiglia Leikeim. Oggi la regione detiene il record mondiale di macellai, panettieri e birrai pro capite.

Affinché un birrificio possa durare più di cinque generazioni, è necessario uno speciale equilibrio tra cuore e mente o, per dirla in altro modo, il giusto mix di tradizione consolidata e necessaria modernizzazione. Il fatto che questo sia riuscito per oltre 125 anni è merito dei leader della famiglia Leikeim, che mettono costantemente alla prova l'attività. Fondata nel 1887 da Johann Leikeim, Andreas e Anton Leikeim hanno portato avanti con successo l'eredità nei decenni successivi e hanno passato le redini a Dieter Leikeim nel 1975.

SEIT

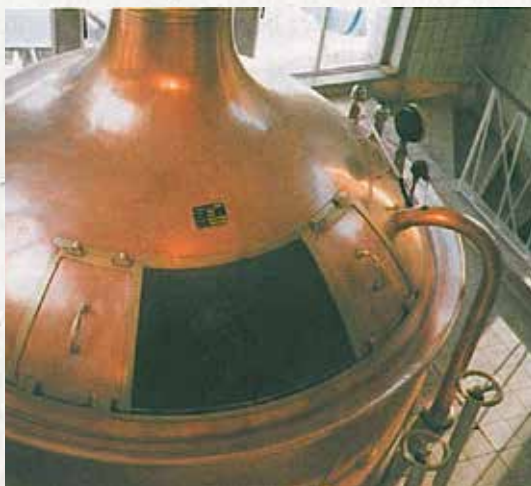


Dal 1887...



Egli sviluppò abilmente l'azienda di famiglia fino a farla diventare una prospera società di medie dimensioni, che la moglie Christine Leikeim continuò a gestire dopo la sua morte nel 1998. Nel 2016 ha completato il cambio generazionale e ha ceduto le sue quote ai tre figli Andreas, Bastian e Anna.

Oggi Andreas Leikeim è la quinta generazione a gestire il birrificio, mantenendo abilmente l'equilibrio tra tradizione e progresso. Dagli inizi, con Johann Leikeim a oggi, il nostro birrificio è stato caratterizzato dagli stessi valori duraturi: una perfetta lavorazione artigianale, l'uso consapevole dei migliori ingredienti locali e un profondo legame con la cultura della birra in Franconia.



... a oggi



Più di una squadra: La nostra filosofia.

Leikeim è un'azienda tradizionale che coltiva un'atmosfera familiare anche nei rapporti con i suoi collaboratori. Ciò è premiato dalla forte identificazione dei nostri oltre 100 dipendenti che lavora in azienda da molto tempo. In qualità di azienda formatrice, provvediamo noi stessi a preparare personale junior qualificato. I birrai e i maltatori hanno persino l'opportunità di completare un doppio programma di studio con noi.



Siamo particolarmente orgogliosi delle tradizioni “familiari” dell’azienda. Così come il birrificio è gestito dalla famiglia Leikeim da cinque generazioni, anche tra i dipendenti ci sono famiglie che condividono con noi la passione e l’impegno per la buona birra da diverse generazioni. Rimaniamo in contatto con i nostri ex dipendenti anche dopo la pensione. Anno dopo anno, i dipendenti attuali e quelli passati si riuniscono per la grande riunione della famiglia Leikeim: la nostra festa di Natale.

VIVERE E COLTIVARE LA

TRADIZIONE



In nessun altro luogo questo avviene in modo così diretto, aperto e incondizionato come nelle aziende familiari. In nessun altro luogo si sviluppano passioni così forti nel corso delle generazioni per un obiettivo comune. Soprattutto quando si tratta di produrre buona birra.



CONSERVARE LA CONOSCENZA E TRASMETTERE

L'ESPERIENZA

Bavarese, indipendente e a conduzione familiare, Leikeim produce birre speciali piene di carattere e sapore dal 1887. Ancora oggi, il birrificio garantisce con il suo nome l’arte della produzione di birra senza compromessi.

COMUNICARE I VALORI E CONDIVIDERE

LA PASSIONE



La famiglia pone l’accento sulla conservazione delle risorse, sulla compatibilità ambientale e sull’impegno sociale. Ciò si riflette nell’utilizzo di materie prime e prodotti locali e nel sostegno a club e istituzioni in ambito sportivo, culturale e sociale.



Più che ingredienti.

Oltre alla vasta esperienza dei nostri mastri birrai e alla passione di ogni singolo collaboratore, sono soprattutto gli ingredienti di alta qualità a creare il sapore speciale di una birra Leikeim. Perché il piacere della birra di prima classe inizia dagli ingredienti. Ecco perché utilizziamo solo il meglio che la regione può offrire, dall'acqua al luppolo. In breve: da Leikeim il piacere della birra bavarese è davvero bavarese!

L'origine delle nostre birre

L'acqua di produzione proviene dal nostro pozzo a 70 metri di profondità. La particolare purezza dell'acqua è alla base del sapore unico e fresco delle nostre birre ed è garantita da un monitoraggio costante e da controlli di qualità.

Il corpo delle nostre birre

Il malto d'orzo primaverile a due file - il nostro Daheimgerste - proviene da campi dell'Alta Franconia, quindi è "proprio sulla nostra porta di casa". Ciò significa non solo distanze ridotte e lavorazione rapida, ma soprattutto un'ampia garanzia di qualità. La quantità e il rapporto di miscelazione delle varietà di malto sono accuratamente adattati al profilo aromatico dei diversi tipi di birra.



**Solo i
migliori
della
regione**

L'anima delle nostre birre

La piacevole amarezza delle nostre birre speciali deriva dai migliori luppoli amari e nobili provenienti dalle regioni di coltivazione della Baviera e della Franconia. Per la precisione, da Spalt e Hallertau. Le varietà di luppolo di alta qualità della nostra patria sono anche alla base della nostra Premium Pils, delicatamente amara e saporita.

Lo spirito delle nostre birre

I ceppi di lievito di fermentazione superiore e inferiore di nostra produzione conferiscono alla nostra birra la vivacità che caratterizza Leikeim. Li utilizziamo una sola volta per garantire la fermentazione più pura e intensa possibile.



Più che semplici prodotti. Una varietà che si può gustare.

L'ampia gamma della Brauhaus Leikeim offre la birra giusta per ogni gusto. Dalla Premium Pils delicatamente amara alla Landbier corposa, una cosa rimane sempre la stessa: la qualità senza compromessi e il carattere inconfondibile di una vera birra Leikeim. Dal 1887 produciamo birra bavarese ad Altenkunstadt, indipendentemente da qualsiasi gruppo aziendale e, soprattutto, a conduzione familiare. Ci atteniamo rigorosamente alla legge bavarese sulla purezza del 1516, che garantisce che nella nostra birra vengano utilizzati solo acqua, malto, luppolo e lievito.

La nostra collaudata tradizione fa parte del processo di produzione della birra tanto quanto la modernizzazione innovativa. Tuttavia, gli ingredienti più importanti sono la grande esperienza dei nostri mastri birrai, la passione di ogni singolo dipendente e, naturalmente, la sensazione unica che tutti provano quando bevono un sorso dalle nostre bottiglie con tappo oscillante.



Art of brewing



PREMIUM PILS

CARATTERE DELLA BIRRA

Una sottile pilsner della Franconia prodotta con luppoli dal sapore pregiato e orzo da malto regionale. Un sottile sentore di luppolo al primo sorso e il finale delicatamente amaro completano perfettamente questa specialità di birra.

Oro brillante, sapida e delicatamente amara.

INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo, luppolo



Malto proveniente da orzo estivo regionale a due file, accuratamente selezionato e abbinato al profilo aromatico della birra.



Prodotta con acqua pura di altissima qualità proveniente dal nostro pozzo profondo 70 metri.



I luppoli da aroma più pregiati e i luppoli nobili da amaro provenienti dalle regioni di coltivazione della Franconia e della Baviera.



Mosto originale: **11,4 %**
Gradazione alcolica: **4,9 %**
Colore IBC: **5**
Punto d'amaro IBU: **28**



Temperatura di Servizio: **5 - 7 °C**

Profilo aromatico

luppolato
corposo
aromatico



Bottiglia 0,5



4 016762 020084 >



Lattina 0,5



4 016762 208406 >



Cassa 20 x 0,5



4 016762 002080 >



Landbier

CARATTERE DELLA BIRRA

Birra contadina della Franconia, prodotta con le migliori materie prime della nostra terra, in qualità di birra da esportazione. Una vera e propria delizia birraria dal sapore delicato e sostanzioso. **Di colore giallo oro, corposa e delicatamente speziata.**

INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo, luppolo



Malto proveniente da orzo estivo regionale a due file, accuratamente selezionato e abbinato al profilo aromatico della birra.



Prodotta con acqua pura di altissima qualità proveniente dal nostro pozzo profondo 70 metri.



I luppoli da aroma più pregiati e i luppoli nobili da amaro provenienti dalle regioni di coltivazione della Franconia e della Baviera.



Mosto originale: **12,5 %**
Gradazione alcolica: **5,4 %**
Colore IBC: **8**
Punto d'amaro IBU: **20**



Temperatura di Servizio: **6 - 8 °C**

Profilo aromatico

luppolato	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○	○
corposo	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○
aromatico	Ⓛ	Ⓛ	○	○	○



Bottiglia 0,5



4 016762 020077 >

Cassa 20 x 0,5



4 016762 002073 >



Kellerbier

CARATTERE DELLA BIRRA

Birra naturale di cantina della Franconia secondo la vecchia tradizione - di colore marrone dorato, con un ricco corpo di malto e un lievito pregiato.

Colore marrone dorato, naturalmente torbido, con un ricco corpo di malto.

INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito



Malto proveniente da orzo estivo regionale a due file, accuratamente selezionato e abbinato al profilo aromatico della birra.



Prodotta con acqua pura di altissima qualità proveniente dal nostro pozzo profondo 70 metri.



I luppoli da aroma più pregiati e i luppoli nobili da amaro provenienti dalle regioni di coltivazione della Franconia e della Baviera.



Mosto originale: **11,3 %**
Gradazione alcolica: **4,9 %**
Colore IBC: **21,5**
Punto d'amaro IBU: **20**



Temperatura di Servizio:
7 - 8 °C

Profilo aromatico

luppolato
corposo
aromatico



Bottiglia 0,5



4 016762 209052 >



Cassa 20 x 0,5



4 016762 002097 >



Hell

CARATTERE DELLA BIRRA

La delizia pallida! I malti chiari, la sottile luppolatura e la lunga conservazione conferiscono alla nostra Hell il suo carattere mite.

Birra lager finemente maltata e delicata.

INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo, luppolo



Malto proveniente da orzo estivo regionale a due file, accuratamente selezionato e abbinato al profilo aromatico della birra.



Prodotta con acqua pura di altissima qualità proveniente dal nostro pozzo profondo 70 metri.



I luppoli da aroma più pregiati e i luppoli nobili da amaro provenienti dalle regioni di coltivazione della Franconia e della Baviera.



Mosto originale: **11,4 %**
Gradazione alcolica: **4,9 %**
Colore IBC: **6**
Punto d'amaro IBU: **16**



Temperatura di Servizio: **5 - 7 °C**

Profilo aromatico

luppolato	Ⓛ	○	○	○	○
corposo	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○	○
aromatico	Ⓛ	Ⓛ	○	○	○



Bottiglia 0,5



4 016762 020053 >



Lattina 0,33



4 016762 205351 >



Cassa 20 x 0,5



4 016762 002059 >



Weizen

CARATTERE DELLA BIRRA

Birra di frumento di Franconia, torbida e delicatamente frizzante. Prodotta con il nostro lievito di fermentazione superiore. Per tutti coloro che amano le bollicine e i frutti.

Fruttata, lievitata e acidula.

INGREDIENTI

acqua, malto di frumento, malto d'orzo, luppolo, lievito



Malto proveniente da orzo estivo regionale a due file, accuratamente selezionato e abbinato al profilo aromatico della birra.



Prodotta con acqua pura di altissima qualità proveniente dal nostro pozzo profondo 70 metri.



I luppoli da aroma più pregiati e i luppoli nobili da amaro provenienti dalle regioni di coltivazione della Franconia e della Baviera.



Mosto originale: **12,3 %**
Gradazione alcolica: **5,4 %**
Colore IBC: **13**
Punto d'amaro IBU: **14**



Temperatura di Servizio: **6 - 8 °C**

Profilo aromatico

luppolato
corposo
aromatico



Bottiglia 0,5



4 016762 020176 >



Cassa 20 x 0,5



4 016762 002172 >



Radler

CARATTERE

Bevanda mista rinfrescante a base di 50% di birra intera e 50% di limonata.

Agrumata, fruttata, frizzante e dolce.

INGREDIENTI

birra (acqua, malto d'orzo, luppolo), limonata (acqua, zucchero, acido carbonico, acidificante acido citrico, aroma naturale, regolatore di acidità citrato trisodico, antiossidante acido ascorbico)



50% di limonata fresca e frizzante, dolcificata con zucchero per un sapore pieno.



Birra chiara dolce al 50%, prodotta con acqua del nostro pozzo, il miglior orzo estivo e il miglior luppolo della Baviera.



Mosto originale: -
Gradazione alcolica: **2,6 %**
Colore IBC: **3**
Punto d'amaro IBU: **11**



Temperatura di Servizio: **5 - 7 °C**

Profilo aromatico

luppolato	Ⓛ	○	○	○	○
corposo	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○
aromatico	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○	○



Bottiglia 0,5



4 016762 049009 >

Cassa 20 x 0,5



4 016762 005913 >



alkoholfreies Weizen

CARATTERE DELLA BIRRA

Birra di frumento torbida con lievito - analcolica, ma con tanta esperienza birraria della Franconia.

Un dissetante aromatico, frizzante e a basso contenuto calorico.

Analcolica, lievitata e frizzante.

INGREDIENTI

acqua, malto di frumento, malto d'orzo, luppolo, lievito



Malto proveniente da orzo estivo regionale a due file, accuratamente selezionato e abbinato al profilo aromatico della birra.



Prodotta con acqua pura di altissima qualità proveniente dal nostro pozzo profondo 70 metri.



I luppoli da aroma più pregiati e i luppoli nobili da amaro provenienti dalle regioni di coltivazione della Franconia e della Baviera.



Mosto originale: -
Gradazione alcolica: <math><0,5\%</math>
Colore IBC: 15,5
Punto d'amaro IBU: 13



Temperatura di Servizio: 5 - 7 °C

Profilo aromatico

luppolato	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
corposo	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
aromatico	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



Bottiglia 0,5



4 016762 222051 >



Cassa 20 x 0,50,5x0,5



4 016762 002226 >



Frei **alkoholfrei**

CARATTERE DELLA BIRRA

Birra analcolica, ma con un gusto pieno di birra. Una bevanda dissetante e delicatamente amara con il 60% di calorie in meno rispetto a una birra intera.

Analcolica, rinfrescante e delicatamente amara.

INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo, luppolo



Malto proveniente da orzo estivo regionale a due file, accuratamente selezionato e abbinato al profilo aromatico della birra.



Prodotta con acqua pura di altissima qualità proveniente dal nostro pozzo profondo 70 metri.



I luppoli da aroma più pregiati e i luppoli nobili da amaro provenienti dalle regioni di coltivazione della Franconia e della Baviera.



Mosto originale: **11,5 %**
Gradazione alcolica: **<0,5 %**
Colore IBC: **8**
Punto d'amaro IBU: **17**



Temperatura di Servizio: **4 - 6 °C**

Profilo aromatico

luppolato	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○
corposo	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○
aromatico	Ⓛ	Ⓛ	○	○	○



Bottiglia 0,5



4 016762 220057 >

Cassa 20 x 0,5



4 016762 002202 >



Winter traum

CARATTERE DELLA BIRRA

Specialità di birra forte della Franconia. Sapore corposo e maltato – una delizia per il palato durante la stagione fredda.

Corposo, forte e maltoso.

INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo, luppolo



Malto proveniente da orzo estivo regionale a due file, accuratamente selezionato e abbinato al profilo aromatico della birra.



Prodotta con acqua pura di altissima qualità proveniente dal nostro pozzo profondo 70 metri.



I luppoli da aroma più pregiati e i luppoli nobili da amaro provenienti dalle regioni di coltivazione della Franconia e della Baviera.



Mosto originale: **12,5 %**
Gradazione alcolica: **5,4 %**
Colore IBC: **9**
Punto d'amaro IBU: **21**



Temperatura di Servizio: **6 - 8 °C**

Profilo aromatico

luppolato
corposo
aromatico



Bottiglia 0,5



4 016762 214056 >



Cassa 20 x 0,5



4 016762 002141 >





Leikeim

BRAUSCHÄTZE

**Per tutti gli intenditori
di birra e i buongustai.**

Quando processi di produzione unici, ingredienti eccezionali e la creatività dei nostri mastri birrai si uniscono, il risultato è una birra semplicemente incomparabile. Ecco perché abbiamo dato loro un nome speciale: Leikeim Brauschätze – Tesori della birra.



Steinbier

CARATTERE DELLA BIRRA

Creata dal fuoco e dalla pietra - prodotta con uno dei metodi di produzione più antichi del mondo. Lo zucchero del malto caramella su pietre incandescenti, dando alla birra il suo carattere beverino. Di colore ambrato, naturalmente torbida, con note di caramello al primo sorso e un finale delicatamente amaro.

Colore ambrato, aroma di caramello e malto.

INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito



Malto proveniente da orzo estivo regionale a due file, accuratamente selezionato e abbinato al profilo aromatico della birra.



Prodotta con acqua pura di altissima qualità proveniente dal nostro pozzo profondo 70 metri.



I luppoli da aroma più pregiati e i luppoli nobili da amaro provenienti dalle regioni di coltivazione della Franconia e della Baviera.



Mosto originale: **12,8 %**
Gradazione alcolica: **5,8 %**
Colore IBC: **25**
Punto d'amaro IBU: **16**



Temperatura di Servizio: **8 - 10 °C**

Profilo aromatico

luppolato
corposo
aromatico



Bottiglia 0,5



4 016762 219051 >



Cassa 8 x 0,5



4 016762 219082 >



Fränkischer UrStoff

CARATTERE DELLA BIRRA

Un'antica birra scura della Franconia, proprio come una volta! Prodotta con malti selezionati al caramello, ha un aroma intenso e un sapore cioccolatoso. I raffinati sapori tostati e la sottile luppolatura nel finale vi faranno attendere con ansia il prossimo sorso.

Color mogano, lucido e aromatico tostato.

INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo, luppolo



Malto proveniente da orzo estivo regionale a due file, accuratamente selezionato e abbinato al profilo aromatico della birra.



Prodotta con acqua pura di altissima qualità proveniente dal nostro pozzo profondo 70 metri.



I luppoli da aroma più pregiati e i luppoli nobili da amaro provenienti dalle regioni di coltivazione della Franconia e della Baviera.



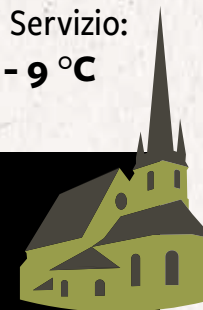
Mosto originale: **12,8 %**
Gradazione alcolica: **5,2 %**
Colore IBC: **55**
Punto d'amaro IBU: **18**



Temperatura di Servizio: **7 - 9 °C**

Profilo aromatico

luppolato	Ⓛ	○	○	○	○
corposo	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○
aromatico	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ



Bottiglia 0,5



4 016762 225052 >



Cassa 8 x 0,5



4 016762 225083 >





Leikeim
L I M O N A D E N

Bevande analcoliche Leikeim. Più della limonata.

Provate l'esperienza di rinfrescarvi! Che si tratti di acqua da tavola rivitalizzante, mix di cola frizzante o limonata fruttata al limone e all'arancia, la nostra vasta gamma offre il giusto dissetante per ogni gusto.

Le limonate del birrificio Leikeim sono caratterizzate dall'inconfondibile gusto fresco e fruttato, che rende ogni sorso un'esperienza speciale. Fresche di bottiglia o in lattina, le nostre bevande sono il compagno ideale per i momenti di socialità e le pause rinfrescanti. Mettono di buon umore e aggiungono varietà alla vita di tutti i giorni.

Grazie a una produzione accurata e della migliore qualità, ogni sorso è un piacere. Divertitevi a degustarlo!





Cola-Mix

Un abbinamento perfetto. Limonata all'arancia e cola mescolate, addolcite con zucchero: il risultato è una limonata raffinata. La miscela di cola Leikeim è perfettamente bilanciata e ha un sapore eccezionale.

L'avete già provata?



Nella pratico barattolo da 0,33 litri.

Lattina Cola-Mix

Si adatta a tutte le tasche! In lattina, la popolare miscela di cola diventa il rinfresco perfetto per le pause e i viaggi. Il gusto fresco e frizzante rimane ovviamente invariato.

Indulgenza in dosi perfette.



Cola-Mix Zero

Zero zucchero, ma piena di dolcezza: la cola rinfrescante incontra l'aranciata fruttata, completamente senza zucchero e senza calorie inutili. Un piacere consapevole per tutti coloro che amano le miscele di cola.

Pieno di sapore senza zucchero.



C-Orange

La classica specialità di limonata Leikeim C-Orange è altrettanto buona per i bambini quanto per gli adulti. Delizia gli amanti della limonata come rinfresco fruttato con la dolcezza dello zucchero vero.

Potete anche gustare questa specialità fruttata.



Silber

Leikeim Silber è la nostra finissima limonata - dolcificata con zucchero. Questa limonata fruttata e rinfrescante è perfetta per ogni occasione: a casa, in ufficio, a casa, durante lo sport o in viaggio.

L'argento Leikeim è semplicemente delizioso.



Tafelwasser

Un'eccellente acqua da tavola con un'ottima educazione a tavola. È mediamente frizzante e ha la giusta dose di carbonazione sottile che la rende un buon accompagnamento per i pasti.

Sempre fresco, sempre buono.





Leikeim

Brauhaus Altenkunstadt
Andreas Leikeim GmbH & Co KG
Gewerbegebiet 4
96264 Altenkunstadt · Germania
Tel.: +49 95 72 / 75 05 0 · Mail: info@leikeim.de

leikeim.de  