



LE MONDE DES BIERES ARTISANALES

**Découvrez les Saveurs Authentiques
de la Sicile**

—◆—◆—
Une Exploration des Brasseries Siciliennes



A golden wheat field in the foreground, with a hill and a small town visible in the background under a warm, orange-hued sky at sunset or sunrise.

**LA SICILE, ÎLE BAIGNÉE DE SOLEIL MÉDITERRANÉEN,
OFFRE UN TERROIR UNIQUE OÙ TRADITIONS ANCESTRALES
ET INNOVATIONS ARTISANALES SE RENCONTRENT. C'EST
DANS CE CADRE ENCHANTEUR QUE NAISSENT DES BIÈRES
D'EXCEPTION, FRUIT D'UNE PASSION AUTHENTIQUE ET
D'INGRÉDIENTS LOCAUX SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS.**

BIRRIFICIO FERRERI : NOTRE BRASSERIE À NISCEMI

Notre Histoire :

Fondé en 2015 au cœur de Niscemi, le Birrificio Ferreri est né de la passion de la famille Ferreri pour les traditions brassicoles artisanales siciliennes.

Niscemi - Terroir Unique :

Située dans la province de Caltanissetta, Niscemi bénéficie d'un climat méditerranéen idéal et d'une eau de source pure des collines environnantes.

Philosophie Artisanale :

Chaque bière est brassée en petits lots avec des ingrédients locaux siciliens : agrumes de la région, miel d'oranger et herbes aromatiques du terroir.

La Sicile Brassicole Une Tradition Renouvelée

La Sicile connaît une renaissance brassicole remarquable, combinant savoir-faire ancestral et innovation moderne pour créer des bières uniques.

Ingrédients du Terroir Qualité et Authenticité

Nous utilisons exclusivement des malts sélectionnés, du houblon de qualité supérieure et des agrumes IGP de Sicile pour nos créations.

Production Artisanale Respect des Traditions

Notre brasserie produit environ 5000 litres par an, garantissant une attention méticuleuse à chaque étape du processus de brassage artisanal.

NOS QUATRE BIÈRES SIGNATURES

La Blonde

Une bière légère et rafraîchissante aux notes d'agrumes siciliens. Parfaite avec les antipasti et fruits de mer. Degré d'alcool: 4,8%. Arômes de miel et fleurs d'oranger.

L'Ambrée

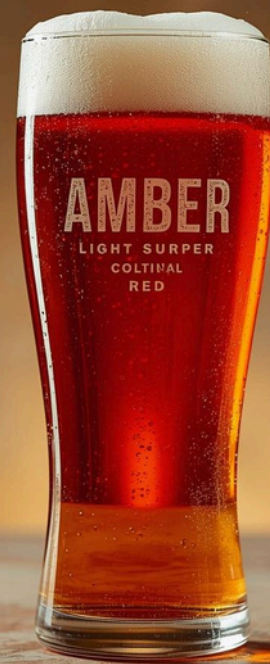
Bière de caractère aux reflets cuivrés, notes de caramel et fruits secs. Idéale avec les fromages siciliens et viandes grillées. Degré d'alcool: 5,5%. Ronde et équilibrée.

La Blanche

Bière de blé trouble et onctueuse, parfumée aux écorces d'orange et coriandre. Accompagne parfaitement les salades et poissons. Degré d'alcool: 4,5%. Fraîche et épicée.

La Brune

Bière intense aux arômes de café torréfié et chocolat noir. Se marie avec les desserts et viandes en sauce. Degré d'alcool: 6,2%. Complexe et veloutée.



NOS VALEURS



Ingrédients Locaux

Nous sélectionnons soigneusement des ingrédients cultivés dans les terres fertiles de Sicile. L'orge maltée provient des champs dorés de Niscemi, tandis que nos agrumes et herbes aromatiques sont récoltés dans les jardins locaux de la région de Caltanissetta.



Méthodes Traditionnelles

Notre brasserie perpétue les techniques ancestrales de brassage sicilien. Fermentation lente, température contrôlée naturellement et respect des temps de maturation garantissent des bières authentiques qui honorent l'héritage brassicole méditerranéen.



Qualité Artisanale

Chaque bouteille est le fruit d'un travail passionné. Production en petites quantités, contrôle rigoureux à chaque étape et embouteillage manuel assurent une qualité exceptionnelle. Nos bières sont non filtrées et non pasteurisées.

GUIDE DE DÉGUSTATION

Notes Aromatiques

Nos bières artisanales offrent une palette aromatique unique. La Blonde révèle des notes d'agrumes siciliens et de miel. L'Ambrée dévoile des arômes de caramel et fruits secs. La Brune propose des saveurs intenses de chocolat noir et café torréfié, typiques du terroir volcanique.

Accords Mets

La Blonde s'accorde parfaitement avec les arancini et fruits de mer grillés. L'Ambrée sublime les fromages affinés siciliens comme le Ragusano DOP. La Brune accompagne idéalement les cannoli et desserts aux amandes de Noto, créant une harmonie gustative méditerranéenne.

Conseils Service

Servir la Blonde entre 6-8°C pour apprécier sa fraîcheur. L'Ambrée révèle ses arômes à 10-12°C. La Brune s'épanouit à 12-14°C. Utilisez des verres tulipe pour concentrer les arômes. Laissez reposer 2 minutes après le service pour une dégustation optimale.





MERCI!

**VENEZ DÉCOUVRIR NOS
BIÈRES À NIŞCEMI -
SANTÉ!**