

Krombacher

SPERIMENTA GLI **ABBINAMENTI**
CREATI DAI NOSTRI **TASTE HUNTER**

 **IL GUSTO DELLA BIRRA NATURALE**



**BEER &
FOOD**
ATTRACTION

18-20 FEBBRAIO
PAD C5 - STAND 038



© [krombacher_it](#)  [Krombacher](#)

KROMBACHER HA ISPIRATO 3 CHEF-PIZZAIOLI
PLURIPREMIATI DA GAMBERO ROSSO.
OGNUNO PRESENTERÀ 3 PIZZE INEDITE ABBINATE
A 3 NOSTRE BIRRE DALLE ORE 12:00 ALLE ORE 15:30.

Krombacher

DOMENICA 18
#bestplacetobeer

Mario Cipriano

IL VECCHIO E IL MARE

📍 FIRENZE

- 3 SPICCHI NELLA GUIDA "PIZZERIE D'ITALIA GAMBERO ROSSO 2024".
- PREMIO KROMBACHER "MIGLIOR CARTA DELLE BEVANDE" NELLA GUIDA "PIZZERIE D'ITALIA GAMBERO ROSSO 2024".



Ricordo d'infanzia a Tropea ❤️ Krombacher Pils

Fiordilatte, cipolla rossa di Tropea stufata dell'azienda agricola Bagnato, baccalà alla ghiotta con pinoli, uva sultanina, olive verdi carolea di Calabria.

Il friariello va al mare ❤️ Krombacher Unfiltered

Fiordilatte, friarielli, salsiccia di pesce spada home cured.

Provola e pepe ❤️ Rhenania Alt

Provola Napoli con 5 pepi a scelta in abbinamento: pepe nero, pepe di Giamaica, pepe di Sichuan, pepe di Sarawak, pepe di Kampot.

IL GUSTO DELLA BIRRA NATURALE

Krombacher

LUNEDÌ 19
#bestplacetobeer

Pierluigi Fais

FRAMENTO

📍 CAGLIARI

- 3 SPICCHI NELLA GUIDA "PIZZERIE D'ITALIA GAMBERO ROSSO 2024".
- PREMIO KROMBACHER "MIGLIOR CARTA DELLE BEVANDE" NELLA GUIDA "PIZZERIE D'ITALIA GAMBERO ROSSO 2024".



La regina margherita ❤️ Krombacher Pils

Sugo di pomodoro, fiordilatte, basilico, olio evo, origano.

Pizza Toast ❤️ Krombacher Unfiltered

Fiordilatte, prosciutto cotto, fontina d'alpeggio, polvere di cipolla bruciata.

Bonarcadese ❤️ Rhenania Alt

Fiordilatte, petza imbinada*, casizolu, finocchietto selvatico.

IL GUSTO DELLA BIRRA NATURALE

Krombacher

MARTEDÌ 20
#bestplacetobeer

Luca Cornacchia

FERMENTA PIZZERIA

📍 CHIETI

- 2 SPICCHI NELLA GUIDA "PIZZERIE D'ITALIA GAMBERO ROSSO 2024".
- PREMIO KROMBACHER "MIGLIOR CARTA DELLE BEVANDE" NELLA GUIDA "PIZZERIE D'ITALIA GAMBERO ROSSO 2024".



Piana del Fucino ❤️ Krombacher Pils

Vellutata di patata d'Avezzano burro e salvia, Lonardo di maialino nero d'Abruzzo provola e ricotta scorza nera 'Gregorio Rotolo'. Padellinocotto a vapore, tripla lievitazione. Tutto farcito all'interno, a panino, ed esce a spicchi.

Carrello di formaggi ❤️ Krombacher Unfiltered

napoletana contemporanea con la selezione dei migliori formaggi abruzzesi e confetture locali a km 0.

Santo Abruzzo ❤️ Rhenania Alt

Ventricina abruzzese 'slow food', pomodoro pera d'Abruzzo, yogurt di pecora e pecorino di Farindola. Doppia consistenza con farina tipo 0, prima frita e poi al forno. Ingredienti tutti in cottura, escluso lo yogurt di pecora che viene messo in uscita.

IL GUSTO DELLA BIRRA NATURALE